LE VINTI
GIORNATE
DELL'AGRICOLTVRA, ET DE' PIACERI DELLA VILLA

DI

M. AGOSTINO GALLO

Di nuouo ristampate, & in molti luoghi ampliate.

Con le Figure de gl'istrumenti pertinenti, & con due Tauole: vna della dichiaratione di molti vocaboli: & l'altra delle cose notabili.

IN TVRINO

Appresso gl'heredi del Beuilacqua, MDLXXX.

AL SERENISS. ET MAGNANIMO PRENCIPE EMANVEL FILIBERTO DVCA DI SAVOIA.

AGOSTINO GALLO.

A pòi che io intesi, Sereniſſimo Prencipe, con quanta benignità foſſe da uoſtra Altezza accettata, & letta queſta mia humil fatica, che preſentai toſto che fu ſtampata ad alcuni principali Signori della Corte ſua; Et ch'io fui medeſimamente informato, che frà l'altre sue uirtú, ella prende grandisſima dilettatione dell'Agricoltura, mi nacque subito un'ardente deſiderio di consecrarle (come faccio al presente) queſta nuoua mia edittione delle uinti Giornate; ſi per moſtrarle qualche segno della diuotione mia uerso di lei, & di gratitudine per queſto suo tanto fauore; & ſi ancora, perche dalla luce del suo glorioso nome poſſa eſſere illuſtrata queſta mia oscura opera. La quale se non e degna per altro, di peruenire à coſi honorate mani, parmi almeno, che il suggetto di quella poſſa coprire gli altri suoi molti diffetti. Poi che lo ſtudio dell'Agricoltura e tanto nobile, & tanto degno, che egli merita di eſſere amato, & pregiato (come fu sempre in ogni secolo) da ogni saggio & ualoroso Prencipe al par di qualunque arte, o scientia honorata. Conciosia, che se tutte le arti, & scientie sono ſtate ritrouate

acciochè ò giouino al corpo, ò dilettino all'animo, parmi, che questa dell'Agricoltura le comprenda separabilmente tutte due: percioche quanto alla prima, chi non sa che il Mondo perirebbe quando non si fosse essercitata di continuo, & con ogni diligentia, da noi mortali? Quanto poi alla seconda, qual'è quello così rozo, che non se inuaghisca della tanta diuersità di herbe, di frondi, & di fiori, di frutti, & d'altri infiniti effetti ammirabili, che ella ci dona tuttauia, & con grandissimo contento nostro? Oltra che ci ua eleuando l'intelletto alle speculationi naturali, & sopranaturali tanto, che lo conduce alla consideratione di colui, dal quale la vita, i costumi, & le scienze, & la istessa Natura hanno dependentia. Di qui è, che si come l'huomo che non ha alcuno spirito di amore uerso quest'arte nobilissima, non pare ueramente huomo, poiche manca di quello, donde la uita, & la felicità humana deriuano; così chi se ne diletta sommamente, & ne hà piu che mezana cognitione, può essere stimato in molte parti, più che huomo. Hora se la cognitione dell'Agricoltura è di così gran lode, & di così grande splendor nelle persone di grado priuato, quanto maggiormente sarà illustre, & diuina ne i Prencipi constituiti in dignità suprema? Non è adunque marauiglia, se uostra Altezza, come prudentissimo Prencipe, gradisce tanto questa così nobile, & così compiuta professione; dal qual diletto, si come la uita sua santamente possede quelle rare doti, che dal benigno Cielo in gratia le sono state concesse: così li stati suoi fortissimi, & copiosissimi d'ogni commodita, & giocondità diuengono ogn'hora più belli, & più abondanti di tutti quei doni che si possono desiderare. Et questo auiene, perche la Sauoia, il Piemonte, & gli altri stati si sforzano d'imitare il loro singolar Prencipe, come conceduto ad essi per gratia di Dio. Il quale non solamente è adornato di ualore, & di scientia militare, ma etiandio di così eccellente studio, quanto ho mostrato

esser

esser quello della Agricoltura. Di quella ne fanno chiaro testimonio le sue molte uittorie, & le espugnationi de i luoghi inespugnabili in Francia, & altroue con tanta sua gloria, che hà oscurato quella de' piu grandi Guerrieri antichi, & moderni. Et da questo nasce la sicurezza, & la belezza de i suoi stati fedelissimi. Percioche dou'è copia di huomini ualorosi, guidati, & retti da Prencipe forte, giusto, magnanimo, & saggio; & dou'è abondantia di quelle cose, che sono il mantenimento de' popoli; quiui si può dire che sia la stabilità, & l'ornamento de gli stati. Le quali doti, & conditioni tanto sono particolari di uostra Altezza, de' suoi sudditi, & de' fortissimi paesi; che emulando ella con generosa concorrentia la gloria di quel grande, & perfetto Rè Ciro tanto celebrato da Xenofonte, uuol che i suoi popoli all'arte della guerra congiunta con lo splendore delle lettere, & allo studio dell'Agricoltura, siano inclinati; premiando, & essaltando (come faceua il detto Rè) chi, o nell'una, o nell'altra acquisti eccellentia: Di maniera, che i paesi, & gli stati, per uirtù di uostra Altezza, usciti da quelle angustie, & calamità, doue la lunghezza delle guerre, & la dura seruitú de i Prencipi forestieri, gli haueano condotti si allegrano per essere posti in somma felicità; & sperano di douer lunghissimamente godere la gran bontà del loro Prencipe con le altre molte uirtù, che non si partano mai dal diuin'animo di sua Altezza. La giustitia essemplarissima, la carita uerso i popoli, la protettione di tutte le ualorose persone, l'ardente amor che mostra a i professori delle scientie; & sopra tutte l'altre, quella uirtù, che non fù mai operata ne conosciuta da Ciro (la qual'è poi il fondamento de tutti gli Stati) la Religione Christiana, della quale uostra Altezza e talmente affettionata, anzi infiammata a conseruare, & ampliare ne i suoi popoli, ch'ella non

cessa mai di ridurre al uero culto, & alla ubidientia della Santa Chiesa Romana tutti coloro, che per propria iniquità & ambitione, han uoluto allontanarsene. Attione ueramente dignissima & santissima del Serenissimo, & Christianissimo Prencipe Emanuel Filiberto, il quale non solamente è meriteuolissimo successore de gli Stati de gli antichissimi Auoli; ma ancora e prontissimo, ad esponer la uita propria per defensione della Santissima, Fede come fecero essi. I quali, fra le lor gloriose imprese due uolte saluarono dalle mani de gli Infideli Rodi, & Constantinopoli: onde dal commune consenso de' Principi Christiani ottennero l'insegna di Christo cioè la Croce bianca in campo uermiglio, la quale da loro, in beneficio della Santa Fede, con molta felicità fu sempre spiegata. Oltra che da questa Christianissima difesa, ne nacque anco l'origine di quella Illustrissima schiera di Caualieri honorati della Annontiata, instituiti da Amadio Sesto per memoria di tanta Religione, col motto espressiuo della fortezza del primo Amadio, che tenne Rodi. Per queste tante uirtù, & gratie singolari hauute dalla cortese mano del supremo donatore Iddio, certo e che in uostra Altezza non restaua più che potersi desiderare in questo mondo per l'assoluta felicità sua, fuor che due cose, delle quali l'infinita sua bontà cosi ben l'ha poi prouista, & contentata. La prima è la santissima unione della Serenissima Madama Margherita di Valois con la persona sua; percioche se mai fu alcun secolo illustrato dal ualore, & dallo splendor delle gran Dame; il nostro da lei tanto riceue di gloria; che adombra quella de tutti i passati. Ne tanta è la grandezza di lei per esser figliuola del maggior Rè, che hauesse mai la Francia, sorella del piu bellicoso che conoscesse l'armi, & zia di quel che con la sua prudentia ha ripieno gli animi de gli huomini in questa tenera sua età di grande speranza; quanta per le uirtù di lei, che in ogni scientia, & in ogni facol-

tà

tà è giudiciosissima, & essercitatissima; per non dir di tante altre che unitamente in quel diuin'animo son'accolte. Et la secon dal'hauer moltiplicato così santa, & così famosa prole, con donar loro per particolar gratia il Serenissimo Carlo Amadio Princi pe di Piemonte per figliuolo, la cui grandezza di spirito, & di concetti grandi in questa tenerissima età è così sublime, che chia ramente lo uediamo il uiuo Ritratto, non pur dell'imagine, ma del le uirtú, & dello splendore de' Serenissimi suoi Progenitori. La onde per concludere, Serenissimo Principe, non è marauiglia se io acceso dalla chiara fama di tanti meriti, di tante uirtù, & di tanti splendori, mi son mosso a dedicar (come ho detto) à uostra Altezza questa opera mia: non perche io stimi che sia per apportarle diletto, o giouamento alcuno poiche è composta da così rozo Autore, & ripiena di quei documenti, che da lei sono conosciuti, & posti in prattica meglio, che non gli ho saputi spiegare; ma accioche la fatica mia sia inalzata, & illustrata dal fauor del suo alto, & chiaro nome là, doue non può da se medesima peruenire; & accioche ancora il mondo conosca che essendo la professione del la Agricoltura abbracciata, stimata, & hauuta per molto cara da così alto Prencipe, racquisti quello splendore, che conseguì già dal primo Institutor, che fu il sommo Iddio, & dal primo operator che fu Adamo. Spero adunque sotto così gran Protettore, uedere a guisa di Fenice, rinouata questa antica, & benignissima Madre: La quale, allegrandosi de' esser ritornata in gratia dei suoi nobilissimi, & generosi figliuoli, secondo che fu al tempo del felice Imperio di Roma, sarà tanto piu liberale da quiinnanzi, a farci copia de' frutti suoi, quanto pare che per molti anni a die tro, quasi sdegnata di così graue ingiuria fattale da' Signori, e dai Nobili, ella sia stata contra la natura sua parca troppo, & auara. In tanto non si sdegni l'Altezza uostra d'hauer un'altro Brescia

no (ma basso & humile) che la serua, & riuerisca così di lontano, com'ella si troua hauer presso di se l'Illustre Conte Pietro Auogadro, mio Signore, & uoloroso figliuolo di questa istessa Patria, & come degno soggetto d'essere adoprato da lei intorno a tutte le operationi ciuili, & à gl'importanti negotij, sì di guerra, come di pace, de' quali (per esser nato di così antica, & illustre famiglia, che hora fiorisce più che mai d'huomini strenui, & magnanimi) è sommamente informato, & possessore: Anzi con la benignità dell'animo suo, si pieghi ad accettar l'opera, & la seruitù mia: & tenermi nel numero di coloro, che più desiderano, che'l Signor Iddio le doni lungo, & prospero corso di felicità, & di grandezza per la consaruatione sua, e di tutti i suoi Stati. Di Venetia, il primo di Luglio. M. D. L X I X.

TAVO-

TAVOLA

DELLE COSE PIV NOTABILI COMPRESE NELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO

per ordine di Alfabetto.

D

M

N

O

Pirle

Q

Z

IL FINE DELLA TAVOLA DELLE COSE NOTABILI

TAVOLA DE I VOCABOLI
CHE POTREBBONO ESSERE
OSCVRI AD ALCVNI.

ARa e la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie, Antane, sono quelle herbe, che la falce riduce nel tagliare in linee.

BBnaccie e quella, con la quale si conducono le vue nel tinacci.

Bosie sono le pionature sotili di legno che escono dalla piona, o pionino, o piolla.

Branca e quella quantità di herba, o di lino, o di altra cosa, che si riceue in mano.

CAneua detta da molti cantina.

Carretta di due rote e quel'a che con un paio di buoi, ò con un cauallo conduce per lo campo la terra cauata nello abbassar le sue ripe.

Castaldo e il fattore'il qual gouerna i campi, & i lauoratori.

Cauezzo e lasta di sei braccia, doue misuriamo la terra, & altre cose.

Colla e quella terra arata fra dui solchi maestrali, detta da altri uanezza, o porca.

Coppo Per misurare i grani e il quarto a misura di una quarta.

Criuello e quello, col quale si nettano le biade & quello che e di ferro si criuella la terra.

Cuneo di ferro o di legno e quello che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

EKpice di tre legni di quattro braccia luno con deti dieci oundeci di ferro per ogni legno per ttirare e minucciar benissimo la terra arata.

Flochesso e simile alla Rocca o mestora con la quale si tagliano le biade detta altroue falce & falcino.

Frumentata e mescolanza di frumento e di segala.

GRATE di uua sono le graspe o graspi.

IVgero e la misura nostra della terra detta uolgarmente pio a Padoua campo a Mantoua biolco a Fiorenza tornatura & a Turino giornata.

LIuosa la semenza che produce il lino.

Lora e quel uaso che si pone sopra i uaselli per lo quale passa il uino che ui entra.

Lotta e quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre o quattro dita & largo un palmo ouero un piede.

MAssaro e quello che piglia a lauorare i campi & parte i frutti col patrone.

Mazza di legno e quella con la quale si spezza i legni & caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro e simile alla cazza ma e forato.

PAla di legno e quella con la quale si purgano le biade nel trarle contra al uento.

Podetto & podetino sono per potar le uiti & conciare gli alberi detto altroue ponuato.

QVarta e la misura delle nostre biade ne uanno tre al lo staro Cremonese sei, al Venetiano noue al sacco Mantoano & dodici alla nostra soma.

RAnfioni sono i rami tronchi dei fra sconi che sostentano le uiti accioche i pampini possano attaccarsi di mano in mano secondo che uanno crescendo.

Redabòlo di asse e da sparger le biade al Sole & per adunarle & essendo di ferro e per mouer le grasse del fondo dellacque correnti. Vogliono per lordinario esser lunghi un braccio & larghi quattro oncie fin a sei.

Ruoto e la humidita del fieno quando e posto di fresco sul fenile & anco quando per lo calor della stalla diuiene poi muffulente.

Rusia e quella parte del fieno troppo maturo male ordinato che auanza a gli animali.

SEdaccio e quello col quale si sedaccia la farina burattata.

Solchi maestrali sono quelli che sono tra una colla & laltra accioche le acque trascorrino & non restino sopra quelle.

TAuelle sono le scorze doue dentro giaccino i grani de i legumi dette daltri bacelli.

Tibiare e il fare andar fuora i grani dalle paglie.

Tine & tinacci sono uasi per farui bollir i uini.

Torcolo e machina grande per cauar i uini dalle uue & loglio dalle oliue

Traina e stromento di un asse grossa ma sottile dinanzi lungo braccia due & mezo & largo uno & mezzo col quale si conduce con un paio di buoi la terra mossa delle ripe per quattro o sei cauezzi dentro del campo & si fa quattro uolte piu opera che non si fa con la carretta di due ruote.

ZOlla o globa cioe quella terra che si troua in pezzi duri & secchi dal sole.

DELLA MISVRA DEL NOSTRO IVGERO, O PIO DI TERRA.

Vesta riga————————è la lungezza dell'oncia, con la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, & le fabriche, & altre cose, adoperandoui il palmo, il braccio, & il cauezzo.

Il palmo, e lungo oncie sei.

Il braccio e lungo oncie dodici.

Il cauezzo e lungo bracia sei.

La tauola di terra e lunga dui cauezzi, & altrotanto larga.

La pertica di terra e lunga cauezzi vinti, & larga cinque, ouero lunga vinticinque, & larga quattro, la quale fa vinticinque tauole.

Il iugero, o pio nostro di terra e lungo cauezzi vinti, & altrotanto largo, ouero lungo cento, e largo quattro, il quale fà quattro pertiche à venticinque tauole l'vna, che sono cento tauole al iugero ò piò, come ho detto.

Della misura de i nostri grani.

La soma di frumento e quarte dodici. La quarta e quattro coppi. Et il coppo e quattro stopelli. La qual misura e poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinorio trecento cinquanta libre di Genouesi, & di Venetia, ducento trentatre alla grossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

La nostra libra e di oncie dodici di Genoua, & alla grossa di Venetia e solomente oncie otto. Et il peso nostro e di vinticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo e giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna. Et cosi la libra e giusta con le sue:

ARGOMENTO DI TVTTA L'OPERA.

LA prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare,& come si hanno da ordinare,& lauorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratare i campi, e dello abbrucciarli.

La terza delle viti, e del modo di piantarle,& allevarle.

La quarta del vendemiare, del fare i uini, del conseruarsi, di ridurre i guasti in buono essere,& delle canoue, o cantine.

La quinta del fare i giardini, del piantarli, & incalmarli con piu sorti di frutti.

La sesta de gli orticelli vaghi,& di utilità.

La settima aggiunta del gouernare i cedri, i limoni gli aranci, gli adami,& altre piante tali.

La ottaua del canape, de i guadi, della roza, del pergolino, del roso, della maggiorana,& del fare diuersi ogli.

La nona aggiunta di piu cose diuerse, o piu tosto strauaganti.

La decima di piu ricordi conuenienti all'Agricoltura,& all'habitare in uilla.

La undecima de i uitelli, de i giouenchi, de i buoi, delle uacche, de i formaggi,& d'altre cose di latte, co i rimedi per le infirmità loro.

La duodecima delle pecore, delle capre, & dei lor parti con la cura delle infirmità loro.

La decimaterza aggiunta de i caualli,& delle caualle di buona razza & del modo di guarire i lor mali.

La decima quarta aggiunta de gli Asini,& de i Muli.

La decima quinta aggiunta del gouernar le Api, & di tutto quel che appartiene a questa cognitione.

La decima sesta aggiunta de i Caualieri, o Bachi, o Vermi della seta.

La decima settima aggiunta di quanto deue fare l'Agricoltore di mese in mese.

La decima ottaua, che e meglio habitar nella Villa, che nella Città.

La decima nona dell'uccellare, del cacciare,& d'altri spassi tali.

La uigesima essalta i piaceri della uilla,& l'Agricoltura, e i nobili Bresciani che lessercitano con buona intelligentia.

AGOSTINO GALLO.

OI hauerete fin'hora veduto, benigni Lettori, nelle altre editioni dell'opera mia dell'Agricoltura, quanto sia stato solecito inuestigatore di tutti quei piu vtili secreti, che per beneficio vostro ho potuto trouare in questa cosi gioueuole, e cosi honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci a i desideri vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento fra queste venti. Conciosia che nel Ragionamento solo delle Api, de i Caualieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun'antico, ò moderno Autore: I quali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredeci Giornate, che altre volte publicai, i quali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella. * Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all'infinita bonta d'Iddio donatrice di tutti i beni; & degnatiue d'amarmi, poi che sin hora non ho ricusato fatica alcuna, nè perdonato a qual si voglia spesa per giouare a tutti coloro, che si vorrano seruire di questa mia opera nello stato, ch'io la dono al Mondo.

State sani.

PROEMIO DI M. AGOSTINO GALLO.

NOBILE BRESCIANO,

Nelle sue Vinti Giornate dell'Agricoltura, & de' Piaceri della Villa.

Vando io uò fra me stesso considerando quanto sia nobile & eccellente, & quanto gioconda & necessaria l'Agricoltura à noi mortali, molto mi marauiglio, onde nasca che da così pochi nobili sia stimata, & essercitata. Percioche se reguardiamo l'antica sua origine che è il fondamento della nobiltà trouaremo Iddio hauerla da principio instituita, & data al primo padre nostro Adamo; quando, hauendolo creato a sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delitiosissimo Paradiso terrestre, acciochè operasse (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisse, nel quale egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. Là onde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura, come compagna: acciochè, oltre il viuer necessario, li fusse refrigerio, & trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità dateli per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la piu antica, la piu giusta, & la piu vtile di tutte l'altre, per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la pratticano, non l'apprezzano, & non la essaltano; viuendo specialmente (come per lei si viue) lontani dalle ambitioni, dalle cupidità, & dalle vane occupationi? Et però degnamente si possono chiamare felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei; che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar'opera ad altre attioni; conoscendo per esperientia non esser'altro diletto maggiore di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, de' lor gardini, & de' lor campi. Come ben furono per li passati secoli Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad essercitarla, uedendo chiaramente esser differentia grandisima tra quell'alta, trauagliosa, & pericolosa uita; & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamen

 te egliè

te egli è pur cosa mirabile il uedere da una semenza vscir tanto numero di grani; da vna sottil verga, grossissimi alberi; & da vn tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi piu oltre la marauiglia il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro; & quindi salendo più alto con la mente, scorger che colui, che semina, incalma, che adacqua, ingrassa, & in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia, che noi vediamo; ma Iddio è quel solo che produce, accresce, moltiplica, & mantiene ogni cosa che ci nasce; & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per la qual cosa considerando io AGOSTINO Gallo, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sustentatione dell'humano genere; & hauendone io da primi anni della giouentù, fino à settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza; ho pensato, per giouare al Mondo in quel poco che posso, di publicare vn ragionamento fatto tra alcuni nostri nobili, nella diletteuole uilla del Borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si caua del coltiuare la terra, laquale come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fa conoscer'anco, che'l Signor Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobil'animo in coltiuarla.

LA PRIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA,

DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO.

Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vicenzo Maggio della qualità de'terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarsi, & coltiuarsi.

El Territorio Bresciano copioso di amene & delitiose Ville, si ritroua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carraro; doue, come in vn ridutto pieno d'ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentill'huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano, per godersi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per visita re M. Gio. Battista Auogadro, fu all'hora non men dell' altre volte caramente riceuuto. Doue, poiche alquanto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, & dell'amenità del sito, si posero a sedere nel vago giardino sotto un gran pergolato & dopo alquanto di silentio, M. Vicenzo, ripigliando le parole, cominciò a dire.

Questo M. Vincēzo nō è il famoso, ma è quello che ha pochi pari nella Agricoltura.

Veramente, quanto piu io miro questa villa, & questo sito; & che considero lo stato uostro, M. Gio. Battista, tanto maggiormente ho da portarui una dolce inuidia; uedēdo massimamēte la vita, che voi fate con tanta contentezza d'animo, essercitando intorno all'Agricoltura; mercè della molta intelligentia che hauete di tal'arte. Ma considerando che a comparatione de'tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione; nō posso se nō pregarui che p vostra cortesia, vi degniate in segnarmi quelle, vie che sono necessarie in così nobil ꝓfessione, acciochè p l'auenire, io faccia coltiuare i miei campi d'altro modo di quel, c'ho fatto per lo passato.

 Gio.

Gio.Bat. Quantunque M. Vincenzo mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedendo il vostro desiderio, mi offerisco à manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

Vinc. Mi sarà adonque caro, se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione; giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la piu importante di tutte l'altre.

Gio.Bat. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando, dico, che à comprare vna possessione, la prima, & piu importante cosa è, ch'ella sia pigiliata in sito di buon'aere; percioche quando ben fusse dotata d'ogni altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria; sarebbe troppo gran pazzia à comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione; conciosia che sempre egliè d'apprezzar piu la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe esser sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspero, di duro, ò di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi, ò piani, ò montani, ò che participano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione che si troua vnita col colle, percioche, essendo da Oriente, ò da Occidente, ò da Mezo dì, & non verso Tramontana; renderà maggior copia di frutti, che non farà se tutta fusse piana, ò tutta in collina. Perche le possessioni situate co i colli ben vestiti di boschi, di oliue, & d'altri arbori fruttiferi, sono le piu accommodate, & vtili di tutte le altre, atteso che generalmente rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, non si compri in villa, ò in altro luogo di mala fama: percioche è dura cosa lo stare sempre in contentione con cattiui vicini; per liquali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, abbandonata la istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol'essere lontana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrenti, & piu da quei che tiranneggiano. Percioche, per le fortezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa; per le acque grosse bisogna continuamente spendere nel riparare: & co i tiranni tutto dì si resta con molto danno. E ben vero che io lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, o d'altra acque nauigabili: percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Con quali conditioni si debbe comprare vna possessione, & quelle cose che si debbono schifare.

Similmente non si può fallare à comprar vicino alla città; conciosia che l'entrate, per l'ordinario, sono di più valuta di quelle che si

trouano di lontano; Oltra che habitando il patrone nella città, può andare spesse volte e vedere se i lauoratori lo trattano bene, ò male.

Vinc. Tutte le cose, che voi hauete dette sono d'importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fù importantissima: Percioche, quanto più sono veduti da giuditiosi patroni, tanto maggiormente di uengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del patrone ingrassa il cauallo.

Prouerbio

Gio. Bat. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamente in aere, doue si ha da far ragione di giorno in giorno con la morte, benche sia fertile, nè sterile, ancora che sia in buon aere; ma si debbe inuestigar benissimo che sorte di venti ci regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa sa veramente importantissima, perche chi non mira, & non conside ra ben bene questo, mai non diuerrà buon' Agricoltore.

Vinc. Stando che qui consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni; percioche non solo vene sono di mendiocri, di buoni, & di ottimi; ma anco di cattiui, di peggiori, & di pessimi.

Gio. Bat. Si ha da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti; come in piano, in colle, in monte, & in valle; & che ciascuna può hauer sei qualità di terreno; cioè grasso, & magro; raro, & spesso; humido & seco, & che quanto più si trouano mescolate queste qualità tanto più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde fra i tristi sono peggiori i ledosi, cretosi, gessosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti: i quali son da rifiutare sempre, come terreni, ingrati, maligni, & pessimi. Et però si conoscono i buoni, quando per natura, & non p arte del ben coltiuare, ò dell'ingrassare, producono belli arbori morbide, biade floride herbe, & ottimi frutti.

A conoscere le diuersità de i terreni.

Ancora si conoscono, quando non sono arati, o seminati, ò altramente coltiuati, & che vi si veggono gramigne, ebuli, rumici, trifoglio, galba & malua, fra le quali herbe non ve n'è poi alcuna che dia maggior inditio di bontà del trinfoglio.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritonarlo subito nella medesima fossa, che calcandolo di man'in mano, secondo che si gitta dentro, se auanzerà fuori da poi che ella sarà piena, questo sarà perfetto da frumenti, ma se v'entrarà vgualmente tutta, sarà buono per viti, & pascoli, Et se per caso egli mancarà nell'empirla, tanto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, ò nò, nel pigliar'vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente; percioche ritrouādola tenace, & grassa nel palparla cō la mano, vi si atta-

carà come ſe fuſſe pece;& piu gittandola a terra,& nõ ſpargẽdoſi quel terreno ſi farà conoſcere con q̃ſte due proue,ch'egli è di buona tẽpra.

Appreſſo ſi conoſce ſe'l terreno è dolce, ò nò; piglisi vna zolla in quella parte doue piu ſi ſoſpetta,& pongaſi in vn vaſo d'acqua dolce, & disfatta ch'ella ſarà, ſi faccia paſſar quell'acqua per vn panno di lino,& ſi guſti da poi che ſara diuenuta chiara;percioche quale ſara il ſapor ſuo,tale ſarà anco quello del terreno.

Si poſſono non mẽ conoſcere i terreni nel colore; benche ſia coſa difficile a conoſcerli tutti:non dimeno ſe ne conoſcono alcuni, che ſono ancor'i migliori, come ſono i caſalini, i ladini,& i neri. I caſalini ſi conoſcono alle reliquie delle pietre cotte, & ſpezzate, per eſſere ſtati habitati quei ſiti. I ladini al colore della cera noua: & i neri all'iſteſſo ſuo colore, i quali ſi hanno ſempre per terreni graſſi, & buoni; eccetto ſe fuſſero lamiui, ò paludoſi; perche in quel caſo valereb beno poco. Vero è che io lodarei,à far'il ſaggio di pezzo in pezzo con la vanga, cauando in diuerſi luoghi per veder quanto ſono alti di polpa quei terreni, & ſe hanno ſotto geſſo, creta, leda (che ſono i peggiori) ò ghiara che padiſca l'acqua: percioche ve n'è,che chiamiamo ghiarone, il quale a pena ſi può trappaſſare, ò cauare co i picchi bene accialati. Et queſti ſaggi ſono d'importanza, per eſſerui de' campi, che non pur ſi vedono cattiui,ò poco buoni nella ſuperficie loro, ma de gli altri ancora, che paiono buoni, & che ſono ſotto pieni di varie ſorti peſſime. E tanto più è vero queſto, quanto che vi è gran differenza in bontà da un iugero di terra all'altro, da vna pertica all'altra,& da vna tauola all'altra.

Iugero, e la miſura de i poderi, ò poſſeſſioni. Che è migliore la poſſeſſione adacquatora,che ſenz'acqua. Che ſi compri la poſſeſſione vnita. Di quei,che non vogliono cambiare i campi co i vicini.

Lodo poi, che piu toſto ſi pigli la poſſeſſione dotata d'acqua, che altramente. Percioche, adacquandoſi abondantemente (eſſendo buona di fondo,ben'vguale, ben quadrata, & ben coltiuata) è quaſi impoſſibile,che non ſe ne caui il doppio di quello, che ſi fà di tutte le altre. Concioſia ch'egli è altra coſa raccogliere del fieno, del lino, del miglio,& delle altre coſe col ſoccorſo della ecqua,che hauer tai frutti ne i campi, che ſecano nel gran caldo.

Ancora,eſſendo poſſibile,ſi compri la poſſeſſione vnita:percioche oltra,ch'ella ſi vede da capo a i piedi beniſſimo, ſi può anco commodamente diuiſare nel ſeminarla, nell'adacquarla, nel quadrarla, & nel piantarla. Et più dico,che ſi può meglio lauorare con un ſolo aratro, & carro,quaranta iugeri di terra vniti,che vinticinque che ſiano in diuerſi pezzi,& lontani in piu contrade.

Vinc. Sempre ho deſiderato di appezzare la mia di Pompeano. ma per mia mala ſorte,mai nõ ho potuto far partito quanto ſi voglia largo a coloro,che mi douerebbono pregare per loro beneficio, che

habbiano

habbiano voluto accommodarmi. De i quali, alcuni restano per sola da pocaggine, & altri accecati dalla inuidia.

Gio. bat. Seguitando pure come debbono essere le possessione belle da vedere, commode nel coltiuare, & che rendano maggior copia di frutti dico, che si quadrino di pezzo in pezzo nõ piu lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, ò di vinticinque, facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato gli arbori, i quali siano piu tosto salici, che albere. Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, cosi l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lunge, grosse, & in quantita. Vero è che la salice non viene, nè si mantiene se non nel buon terreno, ò che sia humido; & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che la possessione sia ben quadrata.

Che i campi habbiano interno, i fossi, & arborati piu tosto di salice, che di albara.

Poi non si piantino mai onizzi intorno a i campi, che si arano: & massimamente da Mezodì, da Oriente, ò da Occidente, atteso che per la lor malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei legumi, lini, ò migli. tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamente bene a i prati, che mai non si rompono: percioche quelle herbe vengono piu belle, sotto a quella parte, doue l'ombra arriua, che non fanno nel resto: oltra che le foglie loro rendono buona grassa, quando sono ben marcie, & sparse sopra quei luoghi.

Che non si pongano gli onizzi se nõ attorno alli prati.

Vinc. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

Gio. bat. Perche, se'l campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo, come l'acqua è giunta a mezzo; douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella parte gia adacqua ta riceua altretanta acqua, insino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fusse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secondo. Et a questo modo ciascun pezzo hauerebbe solamente il suo bisogno.

Quanto è vile il fare i campi curti.

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano essendo lunghi cento, cento cinquanta, & piu cauezzi? I quali, se fussero in tre, ò quattro pezzi (cioè alla rata come ho detto) sentirobbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene, egli l'accetta sempre per buona madre; ma quando piu la tiene adosso, tanto maggiormẽte la pruoua per pessima matrigna. Percioche la troppa acqua sempre rende freddi, & sporchi, & tutti i terreni & etiandio fa smarrire molto la grassa; menandola parte altroue, & parte cacciãdola ogni hora piu sotto terra. Oltra che essendo il campo curto, nõ solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tanto di quello, che fa vn'altro lungo, ma ancora abassando di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commoda-

Quanto dãno fa al campo la troppa acqua.

Il beneficio, che sente il campo curto nello adacquarsi.

modamente quella terra fin'a mezo,& per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta,settanta,cento,& più cauezzi,mai le carrette non so no condutte a i luoghi,che sono in mezo; onde non è poi marauiglia se vi fa valle per laratro,che ne conduce via sempre,& mai non vene ritorna,& se le acque innondano quelle valli.

Il beneficio, che ha il cãpo curto nel carrettare.

Ancora, si come vn campo lungo cauezzi cento nõ ha se non due ripe,cosi facendolo in tre pezzi, ne hauerebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperientia si vede, che passando laratro dall'vna ripa all'altra, sempre se gli attacca la piu grassa terra; onde giunto in capo,nettandolo l'Agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa, laquale poi ogni tre,ò quatro anni si abbassa,& si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più.Et medesimamente cagionano i fossi arborati, che vi son'attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque interracciate che vi entrano,quando però siano chiusi: doue lacqua hauesse da vscire; percioche ella le condurebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

Il beneficio, che sentono i buoi nei campi curti.

Appresso alle vtilità,che si veggono ne i campi curti, vi è ancora, che i buoni lauorano con men fatica,conciosia che non pur si allegrano sempre nel giungere cosi dall'un capo all'altro; ma riposano etiandio mentre che'l bifolco netta l'aratro,& che poi lo porta a far l'altro sequente solco.

Vinc.Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi si lusinghi della villa di Pompeano,per adacquarsi tanto come si fa,ma delibero di ridurli q̃sto verno al modo che hauete diuisato.

Quanto ben'è a leuar i vignali da i campi buoni.

Gio.Bat.Tanto piu vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti,le quali vi rẽdono piu dãno assai,che vtile.Che beati molti se facessero il medesimo nei campi buoni,& massimamente in quei che rendono gran copia di lini,& migli,& piãtassero un vignale spesso in luogo men buono de gli altri,che mai non si adacquasse, percio che,oltra che si cauerebbe maggior quantità di vna, & che il viuo sarebbe assai migliore,si coltiuarebbe anco cõ maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali,& da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue,& simil arbori.Et questa è la vera perfettione d'ogni vero Agricoltore(como ho detto)quando fa produrre ogni terreno quel frutto, che piu gradisce per natura.

Il beneficio, c'hanno i cãpi scoperti.

Vinc. Non tanto ui prometto di cauar tutte le viti, & opij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che vi sono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormẽte haueranno beneficio dal Sole, da i venti,& dall'arare per lungo, & per trauerso.

Gio.Bat.Mi piace che conosciate la importantia dell'arare per lungo,&

[illegib]gò, & per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoper
[illegib]i nello spoluerarli, & nel difenderli molte fiate dalle nebbie, dalle
[illegib]rine, & dalle tempeste.

Vinc. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego
[illegib]he mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'
[illegib]abitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

Gio. Bat. Debbe il padre di famiglia fabricarsi lhabitatione, insito,
[illegib]ano, & commoda ampiamente per lentrate della possessione, facen-
[illegib]ola guardare piu tosto verso Oriente, ò Mezodì, che verso Occiden
[illegib]e, ò Tramontana, & massimamente quando queste parti non trapas
[illegib]ano luna verso laltra; percioche se i venti, che entrano non potesse-
[illegib]o vscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano; come sempre è quello di
Leuante, & Mezodì per cagion del primo Sole, che gioua specialmē
[illegib]e nel verno à scacciar'i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabri-
[illegib]hi nella possessione, ò almeno non molto di lontano; percioche non
[illegib] può esprimere le commodità, & beneficii, che appporta il casamen-
[illegib]o quāto più è prossimo & quello che si patisce quāto più è di lōtano.

Come il padre di famiglia debbe hauer l'habitatione accommodata per lui, & per la possessione.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la state, & parte per
[illegib]o verno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui
[illegib]a ogni tempo. Et non manco siano accommodati i casamenti de i
[illegib]massari, lauoratori, malghesi, pecorari, & castaldi secondo la conditio
[illegib]e loro; percioche essendo cosi, vi veniranno, & habitaranno sempre
[illegib]olentieri. Accommodando le stalle per la quantità de gli animali;
[illegib]he vi sono per dimorare in parte, ò tutto lanno, Lequali siano più
[illegib]osto maggiori del bisogno, che minori; facendo le fenestre a Tra-
[illegib]montana, & Mezodì, ò da Oriente, & da Occidente; percioche passan
[illegib]o i venti, resteranno sempre più sane dogni tempo: facēdoui i volti,
[illegib] non solari: atteso che saranno sempre più sicure dal fuoco; ma che
[illegib] siano più buchi non maggiori d'vn palmo, accioche possa penetra
[illegib] il calore de gli armenti al tempo del verno ne i fieni, & altre pastu-
[illegib] perche staranno con piu humore, & pesaranno piu, che non sareb-
[illegib]no senza buchi. Hauendo poi i fenili sopra tanto grandi, che habil-
[illegib]ente vi si possano gouernare i fieni, le veccie, le stoppie, migliarine,
[illegib]ali, & panicali per lo viuere de' bestiami: Oltra che desidero che vi
[illegib]ossa conseruare la paglia, & altri strami per farli lungamente letto.
[illegib] questo dico per coloro, che ne hanno carestia; percioche non è pro
[illegib]rtione dallo strame asciutto a quello, che è bagnato; nè dal suspe-
[illegib], à quel laltro che è calcato ne i pagliari.

Che i casamenti siano accommodati per li massari, & altri.

Come vogliono esser le stalle, e i fenili.

Quanto bene è a poner la paglia al coperto.

Appresso stanno ben'i fenili a mezodì con lhauer dinanzi in lun-
[illegib]ezza altro tanto portico, ilquale sia largo vndeci, o dodici brac-
[illegib] di dentro da pilastri. Percioche non è di minor commodità vn

bel por-

bel portico, quanto è vn bel fenile, sotto al quale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani; & massimamente al tempo de i migli, perche venendo le pioggie, come allhora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra che vi si possono tenere, & conseruare i tinacci, le benaccie, & altri vasi per far i vini; & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all'Agricoltura.

Il danno, chi riceuono i fieni quãdo sono senza portichi.

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da quei portichi i fieni, & altri strami nello scaricarli, nel pesarli, & nel trarli in terra per darli a gli animali? Et per contrario il gran detrimento, che riceuono i fieni, quando ne sono priui, percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella parte dal mezo innanzi; che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

Vinc. Dapoi che mi hauete così ben diuisato delle necessarie fabriche, che vi ho richieste, desidero che mi ragionate anco delle acque che conuengono a diuersi siti.

Delle acque di cisterne, & di pozzi.

Gio. Bat. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli le cisterne, per riceuer le acque piouane, poi che sono le piu leggieri, le migliori, & le piu sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli & per tutto il piano. I quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, ne alle stalle, o porcili, & altri luoghi doue gli animali possano loro nocere co'l piscio (se non fussero molto profondi) ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, acciochè non siano penetrate dal Sole la state, ne offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è che quanto piu queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di state calde, di verno fredde, & d'ogni tempo crude.

Delle acque de i fonti diuersi, dei fiumi, de i laghi, & delle paludi.

Vi sono poi quelle de i fonti correnti, le quali, fori che ordinariamente sono crude, sono però di state fresche, & di verno calde. Ma son tanto più buone quell'altre, che vengono da i monti, & quanto più discendono da alto; perche sono maggiormente rotte da i sassi. Parlando parimente de i laghi, de i fiumi, & d'altre acque correnti; dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che di state sono calde, & di verno fredde. Resta, che si come sempre sono cattiue anco quelle, che corrono per le paludi; così sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

Vinc. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto; poiche ogni vno sà il suo valore; però mi manifestarete quelle cose, che debbe far l'huomo per essercitar ben l'Agricoltura.

Gio.

Gio. Bat. Chi vuol farsi buono Agricoltore, debbe hauer prima il desiderio dimparar quell'arte; il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla; & la dilettatione continoua di conoscere la natura de' campi, che egli hà da coltiuare. Percioche questa cosa è di tanta importanza, che (come non mi satio di darla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà ricolto buono. Ma per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche; dico che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze; percioche chiaramente si vede, che più rende, vn picciol campo ben coltiuato, che vn grande il doppio, lentamente lauorato.

Le parti che debbe hauer l'agricoltore.

Che il buono agricoltore non prenda piu terreno di quel che sono le sue forze.

Ancora se pur egli non vol vendere la casa della città, come essortaua Magone Agricoltore eccellentissimo, almeno non si parta da' suoi poderi, se non rarissime volte: dimorando massimamente al tempo del piantarli, dell'acquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal'auenturati quei campi; di cui il patrone non sa niente di quello, che vi fa bisogno, & che sempre si rimette al voler de' suoi lauoratori. Et però sono da commendar coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione; percioche non tanto acquistano de i secreti da quei, che sono valenti, quanto assai volte etiandio da gli altri, che hanno per ignoranti; poi che si vede, che il prouerbio non mentisce. Vn solo huomo nò, ma tutti gli huomini sì, sanno ogni cosa.

Quel che dica Magone circa la casa della città.

Prouerbio

Lodo poi grandemente, che egli impari le regole, che osserua il buon padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi. Il quale primamente non comanda ad altri quelle cose dimportantia, che commodamente può far per se medesimo; nè mai tarda fin dimane, potendo fare hoggi, conoscendo che 'l tardare è quasi sempre danneuole; si per che il tempo che è tanto pretioso, continouamēte passa: come ancora, perche molte occasioni, che più volte sopraucngono contra i disegni, interrompono tal cose.

Che l'agricoltor non comandi ad altri quel che puo far da se stesso, ne tardi fin dimane quel che hoggi puo fare.

Ancora ogni sera egli disegna a ciascun della famiglia quelle cose, che si hanno da fare il seguente giorno; che quando mancasse di questo bel l'ordine, assai volte sarebbono operate confusamente.

Altri belli ordini, che egli non mãca di fare.

Appresso non manca a leuare, nel far del giorno, & anco piu tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officij designati: mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel lauorar fedelmente, & quali, vsano poca discretione; prouedendo sempre a questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come non si debbe mai pigliare lauoratori, ò seruitori cattiui, potendone hauer de' buoni, benche costassero di più: così si debbe far quanto si può coi non buoni nel sopportarli mentre è forza fare le cose importanti, & che non si può hauerne di migliori.

Vinc. Voi mi fate hora conoſcer beneſſimo la pazzia di molti i quali per ſcacciare con colera i lauoratori,& i ſeruitori,& non trouar ne poi de i buoni,nè de i triſti,quando vi biſognano;entrano talmente in diſperatione,che al fine gittano a terra il mal auenturato lauoro.

Quel che il buon padre di famiglia oſſerua per farſi ben ſeruire.

Gio. Bat. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è ſempre benigno,amoreuole,& liberale verſo coloro, che lo ſeruono; accarezzando i fedeli,& quelli che più tempo lhanno ſeruito. Vſando loro non meno qualche corteſia nel donarli robbe,ò danari,& maſſimamente a quei che ſono poueri,& piu degni di compaſſione.Oltra che ſempre li paga in contanti,& non con robbe, accioche non ſi lamentino che la coſa ſia cara,o che non ſia buona.Et ſe pur ne vogliono,li ſerue bene,& piu toſto per vn ſoldo manco del precio corrente, che un ſolo quattrino di più.Che per certo ſi ingannano grandemente, coloro che cercano di arricchirſi con ſimili perſone, percioche, penſandoſi di guadagnare vn carlino, ſi peggiorano a bei ducati; come chiaramente ne dimoſtrano i loro campi, che ſempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fuſſe mai per altro,che per lhonore,ciaſcuno douerebbe ſempre pagare liberalmente tutti i mercenarij. Oltra che eſſi ſeruono piu fedelmente, & non ve nè mancano a i tempi neceſſarij.

Altre amoreuolezze che egli fa co i ſeruitori, & lauoratori.

Similmente l'amoreuol padre di famiglia da ſempre alle hore debite il mangiare,& beuere conueniente a quelli,che e obligato;& mẽtre che mangiano non comanda loro coſa alcuna,ſe non per gran neceſſità,fin che non ſono ſatisfatti del lor biſogno. Et queſta e la vera via per farſi ſeruire con amore,& nō quell'altra di molti, che non pur diſcommodano ſimili perſone per ogni coſarella quando mangiano ma piu volte ancora vi ſtanno preſenti,quaſi per numerare i bocconi; onde,come paſſano più di quello, che eſſi han diuiſato, ſi attriſtano, come ſe gli mangiaſſero il proprio cuore.

Non manco il diſcreto padre di famiglia ha gran riſpetto a non mandar attorno i ſeruitori quando pioue molto,o neuica, & ſpetialmente di notte,ſe non per coſe importanti;ne anco dice loro mai villania.Et ſe pur non ſono a propoſito,li paga prima di ogni loro auanzo,& poi li da buona licentia.

Quel che ſi debbe fare per hauer vn buon maſſaro, & poi conſeruarlo.

Vinc. Poſcia che io ho inteſo queſti buoni documenti, aſpetto che mi ragioniate etiandio delle coſe importanti, che ſi debbon fare con i maſſari.

Gio. Bat. Chi non vol coltiuare i ſuoi campi, debbe acquiſtarſi vn buon maſſaro,& farli buona compagnia;non mancando però a ſollecitarlo, & maſſimamente nelle coſe di importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da ſuo pari, o che piglia qual-

che

ne cosetta oltra la parte sua. Percioche per esperientia si vede, che
coloro che vogliono contendere tutto dì con tali huomini, non solo
on stanno seco in pace, ma sono sforzati ogni anno a cambiarli. On-
e, il piu delle volte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men
attiui, si inciampano in altri peggiori. Et però non è marauiglia se ta
possessioni vanno ogni hora piu di mal'in peggio, & meritamente,
poi che non si aueggono, che quanto piu mutano lauoratori, tanto
iu perdono il lor credito. Come ben si vede, che i buoni massari non
ogliono i loro campi, ancorche siano buoni; percioche son certi, che
on li coltiuarebbono piu dunanno. Che a dir poi il vero, vi son'al-
ni patroni tanto ciecchi, che per volere vn careggio di piu, ò altra si
il minutia, per non poterla hauere da vn buon massaro, lo cambie-
nno in vn tristo, per hauerla. Errore notabilissimo; conciosia che
er guadagnare regalie per vn sol ducato ne perderanno vinticinque
forse cinquanta dentrata. Onde se fussero circonspetti à capitolare
lamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'vna
rte, & laltra ne starebbe bene.

Errori de i patroni che per contendere co i massari p poca cosa . patiscono poi assai.

Quanto si ingannano qi patroni, che vogliono arr cchusi co i massari poueri.

Vinc. Quai capitoli intendete voi che si facciano co i massari?
Gio. Bat. Principalmente si deono obligarli ad arare, erpicare, &
ttar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semen
, che conuiene alla lor possanza; & che oprino ancor di tempo in
npo le cose necessarie alle viti, a gli arbori, a i prati, & alle altre cose,
códo il lor bisogno Specificãdo sempre di capitolo in capitolo ciò
e debbono fare, & à che modo, & à che tempo, & quante volte all'
no, accioche piu chiaramente sappiano quello, che hanno a fare.
Poi si debbono obgligare a zappare benissimo, nõ solamẽte i legu-
, meliche, panichi, & miglij, ma etiãdio i frumenti al Marzo, se non
ti, almeno quel piu che possono: percioche non spenderanno mar
lo, che non migliorino il patrone piu di quattro, & se stessi altro tã
Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono
i lassare, massimamente color, che non hanno da zappare grani
rzuoli) obligarli a mondarla al principio d'Aprile. Et questo non
i poca importantia; percioche molte fiate le cattiue herbe suffoca-
quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quã
sono riuoltate da i venti, ò delle pioggie. Et però non è gran ma-
iglia se vna gran parte di quelle spiche restano vote di grani, ò se
hanno, sono mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto piu sono
ompagnati di veccia, di quaciuola, di loglio, & daltre cattiue her-
tanto maggiormente il pane resta tristo, malsano, & maccato: di
niera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra laltro fat
li frumento netto. Et oltra, che non solo tre some di simil biada

Gli honesti capitoli, che si debbon fare coi massari.

non rendono quell'vtile, che fanno due, & manco di grano netto: quei campi etiandio piu volte non producono la metà del frutto, che fanno questi altri mondati.

Vinc. Quantunque io non habbia mai vdito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia: nondimeno per esser di grandissimo beneficio, tanto a loro, quanto a i patroni, non dourebbe mai alcuno mancare a poner questo capitolo, & con gran pena.

Gio. Bat. Dapoi questi capitoli cosi honesti, & vtili, si oblighino ancora a carrettare, & trainare tanti giorni allanno; & non meno a curare i fossi, a nettare gli adacquatori, & altri vasi, & anco a rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Parimente che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle facende: cominciando al Maggio, insino che hanno seminato le biade; percioche alle volte per guadagnare vn ducato, peggiorano se medesimi, & il patrone quindeci, & venti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi che douerebbono seminare i grani, & fare delle altre facende necessarissime. Percioche non si può giudicare il danno, che ne segue per lò tardare da vna settimana all'altra, & da vn sol giorno all'altro. Et questi sono i necessarii capitoli per lo beneficio del patrone, del massaro, & della possessione: mà non giamai quegli altri, che solamente sono vtili al patrone, & dannosi sempre al massaro. Ilquale, per vedersi angariato, ò piu tosto scorticato da lui, non tanto non lauora con buon'animo quei campi; anzi, come tristo, sempre và chimerizzando da partirsi, quanto piu tosto può trouar miglior partito.

A conoscer se'l massaro vuol mantener quello, che promette, ò nò.

A conoscer poi se vn massaro ha da mantener quelle cose che promette, osserui il patrone nel legger li capitoli se egli contradice, ò nò, massimamente a i piu importanti. Percioche, si come contradicendo mostra che non vuol promettere se non quel tanto, che'l pensa di fare con effetto, cosi promettendo di vno in vno senza difficultà, è da credere, che egli ha nel cuore di volerne far poco, ò niente. Et però sono male aueduti quelli patroni, ch'accettano cotali huomini: cōciosia che si pongono a pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

Quanta disgratia è l'hauere un massaro tristo.

Vinc. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauete detto. Percioche non sò la maggior disgratia d'vn patrone che hauere vn lauoratore perfido, negligente, rissoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire a certi garbugli, che non è si modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

Gio. Bat. Lodo ancora, che il patrone pigli informatione di quel massaro

massaro che ricerca hauere,& non solamente da quel patrone donde ha da partirsi,come anco dai vicini,& daltri che lo conoscono. Et ritrouandolo cattiuo lauoratore,& di mala natura,patisca piu tosto ogni interesse,che mai accettarlo. Oltra che non fermi mai alcuno; se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone, accioche maggiormente sia sicuro dhauerlo al tempo suo,senza litigare,come piu volte occorre.

Che si pigli informatione del massaro prima che si accetti.

Che non si pigli il massaro se non ha licentia dal patrone.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno vna volta all'anno;percioche, si come il massaro lauorerà con maggior'animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli dara occasione a quel massaro di non partirsi mai,ma di perseuerare nel coltiuare allegramente ogni hora meglio: poi che vedrà,che li vien fatta buona compagnia dallamoreuol patrone. Et da quì si potrà dire quella sententia,che dice: Felice quella possessione,che'è coltiuata da lauoratori nati in lei,percioche lamano come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

Che se li faccia i conti almeno vna volta all'anno.

Detto notando.

Vinc. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli,& valenti:credo che non vi sarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi,& specialmente chi non ne ha molta somma Percioche, oltra che non cintricaressimo con lauoratori cattiui, ho per fermo, che faressimo anco questo con vtilità.

Gio. Bat. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi con quella purita,& diligentia,che faceuano i nobilissimi Romani. Percio che, oltra il viuer felice, che faressimo, ella parimente produrebbe assai piu di quello che fà; per vedersi vn'altra volta accarezzata da i giudiciosi cittadini, & liberata da rozzi contadini; contra de'quali,è talmente sdegnata,che non è marauiglia se non rende quei buoni ricolti,che soleua a quei felici tempi. Et meritamente, dapoi che non conoscendo essi il vero coltiuare, vogliono ancora prendere il doppio,& treppio di quello, che douerebbono fare; pensando i cicchi di arricchirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, se tali sgratiati stanno sempre poueri, & se apportano danni infiniti à i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sapientissimi Romani, non è lingua, che esprimesse mai la vtilità grande, che vscirebbe dalle tante possessioni, che hoggi sono cosi mal trattate.

Essempio de gli Agricoltori Romani & del la terra assassinata da i rozi cótadini.

Quanto ben starebbe che vi fussero i Censori sopra i lauoratori della terra.

Vinc. Ogni hora vengo piu in cognitione, che voi coltiuate questa vostra possessione con maggiore vtilità di quel, che fanno infiniti massari.

Gio. Bat. Chi non sà che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro vantaggio,di quel, che possono i tanti cõtadini

à i quali

Con quanto vantaggio può lauorar la terra il cittadino, che il contadino.

a i quali ò per pouertà, ò per dapocaggine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico perche doue (per essempio) io dò a gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa; essi li danno quasi tanto, & ben da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose, che occorono alla giornata. Et è cosa marauigliosa che piu volentieri seruono a me (benche non dia lor da mangiare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi; percioche li pago col danaro di sera in sera; doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede a settimane, & a mesi; senza che il piu delle volte sono pagati cō robba p piu pretio di quel che vale, & della piu trista.

Lasciando da canto le persone inutili di casa, & altre cose assai, che gli apportano danno grande, quanti credete siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel comprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai a pagarli al nouo ricolto? Che se pigliano per cinquanta scudi, fra il costare di piu del pretio corrente a danari, & il darli tanta biada a quel tempo, che ordinariamente vale manco di tutto lanno piu volte ne pagano piu di cento. Et vi sarebbe da dire anco de' danni grandi, che patiscono per lor carreggiare ad altri, per lo morire de bestiami per sua cagione, per lo mal lauorare; per lo mal seminare; ma lasciandoli da parte, ritorno a dire, che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solamente haurebbono doppie intrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

Vinc. Dapoi che mi fate certo di questa si grande vtilità, vi prego che mi diciate quelle cose, che mi conuerebbono per coltiuare i miei campi suburbani.

Quanto importa a pagar bene il valente bifolco.

Gio. Bat. Primamente vi bisogna vn valente bifolco, non guardando a pagarlo bene; percioche da lui depende tutto quell'vtile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tanto sarà amoreuole a i buoi nel darli da mangiare, & bene con misura; ma etiandio li fregherà la sera molto bene inanzi che si colchino nel buon letto fatto da lui con palia, ò con altro strame; & la mattina per tempo li netterà, & streggierà benissimo, oltra che li lauera spesse volte la coda con aqua tepida, per esser cosa che li gioua assai. Et gli hauerà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo, ne quando pioue, ò neuica, se non per la gran necessità; ne ancho li caricherà, ne faticherà per lungo viaggio; non battendoli se non rare volte, & con discretione. Et come saranno giunti a casa scalmanati, li spruzzarà del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, fin tanto che non haueranno cessato di sudare, & di ansare: Dandoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haue-

hauerranno mangiato vna parte,li condurrà all'acqua,accioche beuano secondo il lor bisogno.

Ancora egli arerà,erpicarà,& seminarà sempre con ragione. Et nō meno sarà diligente nel leuar per tempo; & massimamente ne i gran caldi, per arare nelle hore fresche fino a terza, ò poco più;& da poi vi ritornerà passate le uinti hore, & arerà fino alla Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete un homo simile,pigliarete ancora un altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare,& a cacciare i buoi, & i caualli:& anco a caricare,& scaricare i carri,& in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro con lhorto,& le cose necessarie per lo uiuer loro, come faccio ancora io a i miei,senza hauerne altro incommodo, & con lor contento;percioche mangiaranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

Vinc. Ditemi,quanto salario date loro,& la quantità, & sorte del uiuere.

Gio. Bat. Primamente io dò al bifolco quindeci scudi ogni anno, & al bouaro dieci:Et per lo uiuere,dò a ciscuno some tre di farina, otto brente di uino,& tante libre di carne salata,di formaggio, di oglio, di sale,& le legne che li bisognano. Ma sappiate, che io son amato da loro, & mi seruono con diligentia, perche ancora essi ueggono, che hanno buona compagnia da me,cosi nel uiuere, come nel pagarli liberamente.

Le cose che si debbono dare ad un bifolco, & al bouaro.

Vinc. Mi piace q̃sto bello ordine,che uoi tenete, & che trattate cosi ben questi uostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose, ò nō li stentassero nel darli la lor mercede, ò non minacciassero di dar lor in cambio di essa delle bastonate,ò delle ferite,non gittarebbono a terra il coltiuar de i loro campi,come fanno. Ma lasciando questi tali; ui prego che mi diciate anco la sorte de i buoi, che io debba comperare.

Il pagamento che fanno i cattiui patroni a i lauoratori.

Gio. Bat. Vi consiglio che non spendiate i cinquanta, & sessanta scudi il paro,come costano i Bolognesi per esser grandi,ma che pigliate buoi mezani,giouani,ben quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi;percioche si mātengono in ogni luogo, benche sia morbido, ò molto caldo. Ma se li potete hauer nelle contrade uicine, ò nella propria terra: lodo che li pigliate piu tosto per qualche pretio di più, che de i forestieri; atteso che non patiranno, come faranno quelli. Et se pur saranno di altri paesi, & giouani per lo primo anno gli hauerete rispetto a non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli piu tosto a buon fieno, che farli pascer herba; percioche non solo si manteneranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo; ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderanno

Come si debbon pigliar gli animali per lauorar la terra.

non poco più, conciosia che, per non pascolare i prati, racogliete più somma di fieno, & migliore, che nõ fareste se fussero pascolati. Auuertendo parimente à non prestarli ad altri, & manco a mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

Vinc. Poiche io ho inteso questi si vtili precetti, desidero, che mi diciate la natura de i terreni diuersi, che si trouano ne i colli, & nel piano nostro, accioche sappia quanta differentia vi vole nel coltiuarli, p farli i produr quei frutti che meglio appetiscono.

De i terreni diuersi conosciuti tra noi.

Gio. Bat. Mi piace, che non mi dimãdiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi; & però vi ragionarò solamente de i nostri petrosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, & casalini; & poi de i forti, crudi, & duri; tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

De i terreni vicini a i monti nostri.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui alli monti nostri, i quali ordinariamente sono più tosto forti, che altramente; dico che abondano di vini, di frumenti, & di altri frutti. E ben vero che quei di Franciacurta, & delle terre vicine, non sono in tutto così come quei di Piedemonte, ma fanno i miglior vini di tutti gli altri; riseruando però molte ville della Riuiera di Solò, che auãzano tutte le altre del paese.

De i terreni forti.

Poi parlando de i terreni forti, dico che producono frumenri assai quando vi va il tempo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rẽdite; ma se va piouoso, fanno molta paglia, & poco grano. Ma si quei, che sono crudi, aspri, crolli, ò troppo forti; dico che sono di poco valore; percioche, se non hanno le stagioni temperate di secchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltra che quasi sono difficili da coltiuare, ancora non bisogna adacquarli mai; perche la acqua vi sarebbe tanto veleno.

De i terreni che sono di poco valore.

Vinc. Non vi sarebbe qualche rimedio, per giouare a simili terreni?

Come si può giouar a simili terreni.

Gio. Bat. Si potrebbono arare, & erpicare più volte benissimo; percioche quanto più si riuoltassero con l'aratro, & si tritassero con l'erpice, tanto più sarebbono dimesticati dal Sole, dal gelo, & da i vẽti; & anco dal letame quanto più somma ve ne fusse dato.

Vinc. Che rimedio sareabe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta lacqua nella superficie, finche non è consumata dal Sole: ouero come sono percossi, dalla secchezza, si fessano di tal sorte che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali?

Modi per ridur i terreni maligni a qualche grado buono.

Gio. Bat. Si aiutarebbeno questi terreni, quando si conducesse lor sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare, come

come se fusse tanto letame: Et se la prima volta nõ fussero migliorati almeno in buona parte, fare il medesimo vna altra, volta, & vna altra, se tanto bisognasse. Che facendo ben questo, non pur si mollificarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità, ma anchora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quando se ne trouassero, che hauessero della sabbia, ò ghiara minuta sotto vn braccio, (due come ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio a far de i fossi non molto lontani l'vn dall'altro, & tanto alti, quanto bisognasse per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo, perche cosi si mescolarebbono insieme benissimo.

Vinc. Dubito che a far questa spesa, ella non fusse maggiore della vtilità, che si potesse hauere.

Gio. Bat. Anchora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i lor terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fussero conci al modo detto, nõ valerebbono meno di cinquanta, & cento. Ma quãdo nõ si facessero queste spese, lodarei almeno che vi si piantassero de gli arbori piu tosto, che seminarui biade, ò prati; & spetialmente delle viti, spesse, quãdo fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Cottolengo, i quali quanto piu sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori vini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, & piu importante di ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) a saper cauar quelle rendite piu vtili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la lor natura.

Vinc. Poscia che a voi mi riporto di quanto hauete detto, aspetto anco che seguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni promessi.

Gio. Bat. Fra i leggieri di questo paese, vi sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & i più magri de tutti gli altri terreni; percioche, quantunque se li diano grasse assai, non sono però cosi tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Ma venendo a i terreni ladini, & casalini; dico, che benche siano la manco parte del paese nostro; sono però il fiore de tutti gli altri: De i quali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, & più dolce di ogni altro da lauorare. Il quale, per esser quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli fieni, & tante altre rendite: però non è marauiglia se in piu ville si vende cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni, cosi si ingannano

Dei terreni sabbiosi.

Le lodi de i terreni ladini, & casalini.

nano grandemente quegli altri, che li pigliano cattiui, ancorche costino poco pretio atteso che quanto piu spendono, tanto piu si disperano per non vederui mai vn bel ricolto. Lodo bene a comperare i cāpi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati; percioche in poco tempo si possono ridurre al pari de i migliori.

Vinc. Hora che mi hauete mostrato benissimo la natura de i terreni principali del nostro piano; mi sarà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de i colli, & come si debbono coltiuare.

Della natura de i colli, & ql che ui si deue metter secōdo i loro siti.

Gio. Bat. Bisogna primamente, che io vi distingua le quattro parti de i nostri colli? & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, che è verso Tramontana, & altra quello dello Austro. Altro vuole quello, che è verso Oriente, & altra vuole quello dell'Occidēte. Onde parlādo prima del sito, che è verso Tramontana; dico che il proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, ò per fare altre cose necessarie; percioche da qsti si hauerà altra vtilità, che non si hauerebbe da altri arbori, ò da i pascoli al tempo loro. Ne vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, & mā co da seminarui grani; conciosia che si hauerebbe poco frutto. Et quāto alle tre altre parti; dico che vi si piantino delle oliue, & più tosto al Mezodì, che allo Occidente: ma meglio allo Oriente, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de i pomi granati, & de i fichi.

Vin. Considerando che i colli vicini alla città sono habitati da i nobili, credo anco vi starebbono benissimo da Oriente, & Mezodì i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

Gio. Bat. Lodo ancora io questi per bellezza; ma per vtilità è meglio piantarui de i pomi, peri, moniache, & brogne, ouero (come ho detto) delle mandole, pomi granati, & fichi; perche questi arbori ricercano simili siti.

Non manco lodo a piātarui delle viti buone, & specialmēte delle vernaccie gētili, & delle moscatelle, se però qi siti producono vue delicate; percioche quāto più sarāno buone, tāto meglior beuāde sarāno.

Vinc. Qual modo lodate voi circa il coltiuare bene il fondo di ogni colle, l'arare, ò zappare, ouer vangare?

Come si debbō coltiuar i colli.

Gio. Bat. Si coltiua perfettamente con la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra compagnata di pietre assai; però bisogna lauorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi; percioche lauorando ualentemente, vi faran produrre de i grani in quantità, senza che quegli arbori renderanno de i frutti in copia. E vero che quando vi si potesse arare, che si farebbe con minor spesa;

ma

ma quel fondo non restarebbe cosi ben concio, come sarebbe da i zapponi a braccio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù e giù; ma solamente a trauerso, & con tal modo, che la acqua pluuiali nel discēdere, essendo ritenute da quei solchi, nō possano cōdur le grasse altroue.

Vinc. Non vi sarebbe qualche rimedio, che queste pioggie non menassero tali grasse in altre parti?

Gio. Bat. Si potrebbono fare i sostegni alti, & larghi a banche infila, secondo che i colli fussero più, & meno erti, & massimamente a q̄lli, che han sotto i sassi piani, percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina; facendo dētro delle finestre penetranti in quātità, ma non piu larghe di vn palmo di mano in quadro, & lontane vna dalla altra per fila non meno di vn braccio, per piantarui poi de i cappari quando il terreno di sopra sia fatto vguale fine alla cima di ogni muro. † Che facendo questi muri di mano in mano con bello ordine, & con le dette finestre, non solamente si raccogliera ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dalla terra dietro, & dal Sole dinanzi, & senza di nocumento di Tramontana; ma anco si potrà empir sopra di artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri sarebbono di qualche spesa; ma stando la grande vtilità, che renderebbon i cappari, & gli artichiocchi, si farebbono anco con gran vantaggio.

Che è bene acconciar i colli a banche.

† Ma che q̄l le fila siano pero nell'ascendere, ò nel discēdere lontane almeno due ò tre braccia l'vna dall'altra.

Quanta vtilità sarebbe quādo si coltiuassero i colli con intelligenza.

Vin. Non è dubbio alcuno, che quando si facessero queste cose cō diligentia; renderebbono altra sorte di vtilità, che non farebbono le vite, oliue, mādole, & altri arbori fruttiferi, che vi fussero. Ma, & all'vno, & l'altro modo si cauerebbe da questi colli non men'entrata di quello, che si potrebbe fare di ogni altro buon sito del piano.

Gio. Bat. Molto mi marauiglio, che nō siano pregiati i colli ben situati, assai piu di quel che sono. Percioche non pure ogni spirito gentile vi può goder la soauità delle aere, le amenità de i siti, la vaghezza delle prospettiue, & i tanti piaceri che vi si pigiano; ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiscono quattro volte piu, che non fanno i luoghi piani, peroche, si come questi, piantādoli spessi si ombrano l'vn l'altro; cosi quegli altri si trouano (secōdo che quei siti ascendono) di arbore in arbore superiori a gli altri, non occupandosi in modo alcuno.

Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche come ho detto; che non essendo troppo erti crescerebbono quei medesimi fondi almen'un quinto di più? Che in uero appresso alla grand'utilità, che si cauarebbe, questo augmento pagarebbe quanta spesa ui fusse fatta.

Vinc. Non mi marauiglio dello accrescimēto che fan gli arbori in

tali siti nel numero;ma ben mistupisco di quel che dite,che gli argina ti,cioè fatti a banche,crescano in misura vn quinto di più.

Gio. Bat. Non è dubbio,che questa cosa è certa;percioche, misurãdo lo spatio de i muri in piede,& de i terreni spianati, fa che cresce q̃lche ho detto,Et questo cel mostrano benissimo gli scalini di ogni scala,i quali misurandoli in altezza,& larghezza, sono di piu, che non è misurar quella per drittura in lunghezza.

Tinc. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de i tanti mõti nostri;ma perche vi vorebbe tempo assai,sarà meglio che mi ragionate de i modi,che si ricercano a coltiuare ben'i campi.

Le cose che bisognano p coltiuar ben la terra.

Gio. Bat. A lauorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi a proposito, & l'aratro ben'ordinato. Ma sopra il tutto consiste,che il bifolco conosca bene la natura de i terreni,& fondi l'aratro quanto puo in quei che sono di buon fondo, & ne gli altri tanto quãto se ne troua di buono.Percioche,si come fondando l'aratro ne i buoni;riuolge sempre quella miglior parte,che si troua grassa per non hauer fruttato,come ha fatto quell'altra cha era di sopra;cosi quando si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella, che mai non fruttarebbe. Verò è,che non si può errare a pigliare sempre poca terra con l'aratro;percioche non solo quãto piu entrarà nella buona & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà; ma anco con molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per ararne malamente sei,ouer otto pertiche al giorno, ue ne basteranno due,& il bifolco solo per ararne perfettamente tre, le quali renderanno anco piu frumento con quattro quarte di semenza,che non faranno le otto dette,con quarte dodici.

Che il vero arare si fa cõ minore spesa,& con più vtilità, che ad arar con maggior spesa.

La esperienza dell arar bene, & con manco spesa.

Vinc. A questo modo,voi mi fate veder il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene; percioche non tanto si risparmia la metà delle persone,de i buoi, & della semenza;ma si raccoglie ancora tanto con vinti iugeri di terra ben'arati che costino due mila ducati; quanto si fa con quaranta,che siano arati male,& che costino quato millia.

Gio. Bat. Hora,si come vi ho detto, che l'arar ben importa à prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto piu si puote; cosi perche ordinariamente non si fonda la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura,siano fondate le altre,quel piu, che si può:non fondando però tanto l'vltima,sopra della quale si seminano i grani;ouero che si riuolgono sotto con l'aratro.Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che il tempo è dolce, arano prima il campo,& poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmẽte, fin che è coperto con due, ò tre dita di terra, cosi venendo il primo freddo, seminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono addosso

Effetto notãdo dell'arar quando si seminano le biade.

addosso non men di vn palmo di terra. Et però non è marauiglia, se per questo, non possono vscir fuori così facilmente, come fanno quando sono coperti con poca terra, & se nascono così rari; percioche quāto piu tardano a nascere; tanto piu vi si guastano gli occhi, & sono roduti da gli animaletti sotterranei.

Vinc. Io non so chi potesse mai biasimare questi auertimenti, poi che questi tali coprono (per essempio) per tutto Settembre i grani cō due ditta di terra nel seminarli sopra; & il primo giorno di Ottobre ui riuolgono tanta somma nel ridurli sotto con l'aratro.

Gio. Bat. Poi il buon'Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar sempre poco terreno, lo rombe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerso. Dapoi si come la terza volta lo fende anco per lūgo, & la quarta similmente per trauerso; così la vltima che è la quinta, uolendo seminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non ostante che egli erplica di aratura in aratura sempre per lungo, & per trauerso, tritando le dure con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro; caua parimente le cattiue herbe co i rastelli di ferro, & le brusci in monticelli come sono ben seccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & rastellando; non pur netta benissimo ogni campo sporco in tre, ò quattro arature, & erpicature; ma il frumento che nasce produce anco più lunghe radici, che non farebbe quando nascesse in altro terreno lauorato basso, senza che le acque pluuiali non lo possono offendere; atteso che trapassano piu facilmente di sotto, le quali per contrario vi rimanerebbono addosso, quando le radici hauessero sotto, & attorno quel terreno duro.

A che modo si ara per fortamente.

Vinc. Questo modo di arare, & di erpicare mi pare perfetto ne i campi scoperti, ma non so come si potesse arare, & erpicare a trauerso in quelli, che sono vignati.

Gio. Bat. Che ha gli arbori, & viti che rispondano per drittura bē giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di rouado, & di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerso ne i vignali, quanto per lungo; leuando le viti con le mani, ò con due forcelle talmente, che gli animali vi passano benissimo sotto, senza dāneggiarle.

Come si può arare a trauerso ne i vostri campi vignati.

Vin. Possiamo adunque assomigliare queste cinque arature, & erpicature al vangare a braccio per esser il miglior coltiuare, che si possa fare.

Gio. Bat. Non è dubbio, che il uangar la terra è cosa di maggior coltiuatione, che l'arar'à qual si uoglia modo: ma sappiate, che egli è di altra perfettione il criuellarla cō i criuelli di fil di rame, ò piu tosto di ferro; percioche non tanto ella si trita, & si netta quanto si può desiderare; ma anco resta talmente sospesa tutta per un palmo, &

Che si come il vangar la terra è miglior dell'arare, così il criuellar è auanza tutto.

quel più in altezza che si vole; che non vi è semenza buona, che non renda più del doppio, che non sarebbe in altro campo: perche considerando, che quella terra si troua come cenere, si può credere che doue ne nascerebbono cento nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinquecento. Vero è che non sarebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti; ma si ben quelle altre, che sono a proposito, & che allhora si trouassero asciutte.

Vinc. Credo che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla primauera; & massimamente per piantarui asparagi, artichiocchi, zafrani, & altre cose gentili, che sono di vtile assai.

Quel che osserua il buono Agricoltore nell'arar la diuersità de i terreni.

Gio. Bat. Seguitando pur quello che fa il buon'Agricoltore; dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che à talmente bagnato, che nell'ararlo resti pezzi grossi; & spetialmente quei che sono molto forti, ò duri, ò crolli, percioche diuengono tanto serrati, che poi non si possono ridur'in poluere, & manco riceuer in se la semenza per darle vigor di nascere, ò da produr'al tempo sicuro frutto. Et che mai nõ ara i terreni fangosi; perche se non sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo; vsa ogni diligẽtia ancò nell'arar sempre tutti gli altri in quel migliore stato, che sia possibile.

Poi quando ara a canto delle viti, & di altri arbori, non trapassa gli impedimenti delle lor radici, cõ leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta che le sente, come fanno molti; ma sempre si ferma, & le taglia con l'accetta, senza stracciarle a pericolo di spezzar lo aratro; & dãneggiar'i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano; conciosia che ingrossandosi, & allungandosi ogni hora più, fanno notabil danno alle seminate; si perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno, ch'elle occupano.

Vinc. Perche vi sono alcuni che dicono esser molti terreni, che quãto più si arano, tanto più diuengono magri, & fanno manco frutto; però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

Gio. Bat. Si ingannano nel dire, che ve ne siano molti. E ben vero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che quanto più sono arati nel gran caldo, tanto più sono trafitti dal Sole; onde restano poi deboli nel produr'i grani. Ma però la esperientia ci fa vedere, che fuori di questi pochissimi, quanto più si arano gli altri a i tẽpi debiti, tanto maggior ricolto producono.

Le regole, che si debbono.

Vinc. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diuersamente i campi.

Gio. Bat. Parlandoui primamente delle nostre contrade, le quali

partici-

participano della natura di tutte le altre del paese, dico che quando vn campo ha fatto vn sol frumento, o altra biada grossa, & che sia per farne vn'altro il seguente anno; leuata che sia tal biada in paglia, sia segato la stipula piu tosto che si può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo che ho detto, non mancando di seminarlo per tempo, & per Luna nuoua, essendo possibile, pur che quel terreno non tema i vermi, o che non sia molto forte, percioche piu ricolto renderanno cinque stara di semenza, che non faranno sette a seminarli tardi; come per prouerbio si dice. Si come il seminar per tempo inganna alcune volte, così seminar tardamente inganna quasi sempre.

Osseruar nel coltiuar bene i campi

Prouerbio

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancorche fusse ben'arato, & grasso; dico che non si semini, perche produrrà assai manco di ogni altro che fusse magro, ma ben coltiuato, & netto. Et di un altro, che habbia fatto frumento per dui anni continoui, & che nel seguente resti voto; leuate fuori le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, inanzi che finisca Giugno; percioche sin'a quel tempo è il fior di seminarlo, & dapoi sia ben zappato per due volte. Et appresso san Martino, sia ben carrettato, & poi ben'arato. Et cotto da gran gelo, sia alla fin di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamotolo bene, sia seminato di veccia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la istessa misura, che si fa del frumento.

Del seminar la veccia, & vena insieme.

Vinc. Non sarebbe meglio a ponerui piu veccia, per esser'anco miglior pastura della vena?

Gio. Bat. Ho detto di seminar queste due cose per metà; accioche maggiormente sia sustentata la veccia dalla vena nel crescere ben'alta, benche la vena è poco men buona in tal caso, che la veccia. Et passati i quindici di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata; & come sarà secca; sarà anco perfetta per li buoi, & per li caualli i quali staranno grassi senza darli altramente biada. Et oltra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancor'assai piu herba di ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, allhora vi si potrà seminar subito dei fasoli, ouer del miglio intorno agli otto di Giugno. E' vero che seminandoui fasoli, quel terreno produrà l'anno seguente piu frumento, che non sarà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, così quello lingrassa.

Vinc. Adesso io conosco la gran dapoccaggine di tanti; che fanno colture per seminarui a quei tempi fasoli, o migli; non auisandosi a seminare prima questa pastura, laquele si raccoglie da vn tempo, che quel terreno dorme, o posa.

Gio.

Gio. Bat. Sappiate che ne raccoglio tanta da tredici, o quattordici iugeri, che ella mi mantiene tutto lanno sei animali, che io tengo per la coltiuatione, senza darli fieno, o biada.

Vinc. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fien assai.

Del feminar il trifoglio.

Gio. Bat. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace piú a seminarlo da San Bartolomeo sin a i dieci di Settembre nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche gittando allhora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltra le erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ve ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascere cosi bene, come fa ne i detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura.) Ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltra che questa di Agosto, & dei detti giorni di Settembre, e più alta al San Martino seguente, che non e quella della primauera, quando si tagliano le biade, non teme ne anche le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde, segandola dapoi subito che saranno tagliate quelle biade, non pur si farà vna bona stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le sarà molto contrario. Et questo posso dir per la lunga prattica, benche fin'hora pochi mi habbiano imitato.

Vinc. Qual semēza vi par migliore per seminar questo trifoglio, q̄lla che ha attorno la guscia, o quellaltra che n'e senza, & ben netta?

Che la semenza del trifoglio in guscia e migliore di quella fatta fuori.

Gio. Bat. Non e dubbio, che quella della guscia e assai migliore, per hauer'i grani più viuaci, & perche vi presta aiuto nel farli nascere. Et coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conseruarla in poco luogo, & per commodar i compratori, che la portano di lontano.

Vinc. Quanta somma dell'vna, o dellaltta semenza vi pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra?

Quanta semenza vi vuole per far produr del fieno assai.

Gio. Bat. A far che vn terreno ben netto di tal misure, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui manco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezo di bella semenza netta; & specialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto piu se ne spargerà di manco, tanto piu ella nascerà rara, & le cattiue herbe maggiormente vi veniranno in luogo del buon trifoglio. Et però si come sono da biasmar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benche i terreni siano ben netti, cosi non sono da lodar coloro, che la spargono abondantemente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

Vinc. Poscia che mi hauete mostrato chiaramente quanto impor

ta questo seminar di trifolio; vi prego che mi diciate anco del modo, che si tiene a pratar'vn campo per sempre.

Del pratar vn campo sempre. & di ingrassarlo a piu modi

Gio. Bat. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & da poi ararlo tutto sottilmente senza solchi maestrali almeno due volte per lungho, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde, essendo ben netto, & ben ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali; & erpicatolo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemente, per le cagioni che hauete intese; erpicandola almeno due volte dentro. Et come sarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor'a mezo Luglio sia segata la stoppia per gli animali; & dapoi il fieno che venirà. Non mancando mai a letamare quel prato ogni anno, & massimamente quando non vi e acqua per adacquarlo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto il verno per ogni luogo; percioche questo modo si farà sempre piu grasso, piu spesso, & piu abondante di herba.

Vinc. Hauereste altri modi per giouar maggiormente a simili prati.

Di quanto beneficio e la poluere. che si raccoglie per le strade.

Gio. Bat. Per far che abondino di herbe, non vi e cosa pari al letame mescolato con la poluere; percioche, oltra, che costa mãco del puro di stalla, fa produr'anco assai piu pastura di ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, o piu tosto nel prato che si ha da letamare, laquale ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali, della paglia, & delle altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di uolta in volta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & quello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano p metà, fin che vi e da crescere cotal materia. La quale si lascia cosi finche e dalle acque, & dal gelo ben trafitta, & ben matura. Onde spargẽdola al Gennaro, o al Febraro p lo prato, rẽde (come ho detto) assai piu herba, che nõ farebbe altro tãto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra piu alle radici di ogni herba, che nõ fa quel letame, il quale restando grosso, gioua manco a i prati, che ha gli aratori, per non potersi incorporar in quelli cosi, come fa in questi.

Vinc. Chi non hauesse letame da componer con questa poluere, non sarebb'ella anco buona per far produr dell herba in copia, quando si spargesse cosi pura inanzi il verno?

Gio. Bat. Non solamente sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra, per iugero, spargendola come si fa lo sterco dei colombi; ma alle viti ancora, dandone vna palata

lata per gamba,quando si colmano all'Ottobre.

Vinc. Mi piace che ella sia così buona per le viti, poi che si sparagna il letame puro,ilquale e perfetto per li terreni aratorij,ma non sò come sia bene a darla alle biade, per esser sì potente nel far produr lherba.

Altri modi per ingrassar i campi.

Gio. Bat. Voi hauereste ragione quando fusse arata sotto, come si fa il letame;ma a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo,che ella nō può fare, che nō le sia di giouamento grande.

Vinc. Vi prego che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette,accioche sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell herba in quantità.

Gio. Bat. Primamēte vi sono buone le curature de gli adacquatori,& fossi loro,le quali siano però posate a mucchi per qualche mesi. Oltra che lodo a curar le strade nel verno,& lasciar quel fango a mucchio fin che si cōduce al fin di Marzo per li prati.Ma sono migliori le curature della ara,delle corti,le spazzature delle case, lo sterco de' polli,& quello de' columbi,le quali cose giouano tanto piu, quanto sono ben marcite. Vero è,ch'egli è gran beneficio,& con poca spesa,il sollecitar le acque il verno nel farle corer sopra giorno, & notte (potendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono; fregando, & redabolando piu uolte a quel tēpo i vasi maestrali co i rastelli di ferro,redaboli,rastri, zappe, erpici,& altri stromenti atti a commouer le grasse che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme con le acque per ogni luogo.Facēdo questo di Nouembre,di Decembre,di Gennaro,& di Febraro,ma nō mai a i prati trifogliati,che si arano il secōdo anno per seminarui i lini, & frumēti;percioche morirebbe ogni sorte di trofoglio. Auuertendo ancora a non far correre lacqua sopra i prati vecchi,quando sono gli eccessiiui freddi,se ella non ha da continouare, percioche; quando mancasse quella,la cotica patirebbe molto per il gelo.

Di quanto vtile son le lupe ne i vasi correnti di acqua.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno a i cantoni de' vasi,tanto profonde,& lunghe, che nel voltarsi le acque,che continuamente corrono sopra,ne adunano dentro tanta quantità,che nel curarle all Autunno, & carettarle alla Primauera per li prati,ò per li campi,quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati.Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali che corrono di acqua tutto lanno, le quali siano longhe almeno vn cauezzo,& lontane vna dallaltra tre,o quattro.

Quanto vtile apporta il raccoglier le grasse per le strade.

Vinc. Non manco sono da lodar coloro,che hanno drizzati tanti pouerini,che per la città nostra raccogliono tutto il giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli,& buoi,di contrada in contrada

trada

rada, il quale apporta grande vtilità a i campi suburbani, & beneficio a quei fanciulli, che lo vendono dui quattrini il gerletto, cosa che anco va crescendo ogni hora piu per le ville.

Quanto sono industriosi i Bresciani nell'accumular le grasse.

Gio. Bat. Da qui si vede quanta e grande la industria, che si vsa tra noi nell'accumular diuerse grasse, per le quali non e marauiglia se i nostri campi (benche generalmente siano per natura sterili) producono piu ricolto di anno in anno, di quel che fan'i buoni di molti paesi.

Vinc. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vgualar' i prati, che hanno i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo, ancorche non si adacqui sta ben vguale, & piano, maggiormente questo conuien ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

Modi per ugualar bene i prati.

Gio. Bat. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo: dico che si taglia la cotica del prato in tāti quadretti, che siano lūghi, & larghi non più di vn braccio, & nō men grossi di quattro dita, iquali non solamente si leuano con tal modo, che nō si rompono nel ponerli dal lato; ma etiandio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano da poi di mano in mano al suo luogo con si bel ordine, che quella cotica non resta di produrre lherba, come di prima. Ma se il dosso tiene spatio assai, per manco spesa si leua via la cotica a pezzo a pezzo col terreno, o più tosto si ara, & si riduce l'vno & laltro in più mucchi, accioche si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo; & che dopo vn'anno si spargano al Decembre o al Gennaro, doue e più magro il fondo; percioche vi produrranno per più anni, dell'herba in copia. Et se per sorte quel dosso fusse alto assai, allhora si conduce quel terreno con la cotica ne i più bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di onde e leuato, & anco vi si semina il trifoglio, spargendo ui dapoi del letame minuto, & non mancando a rastellare, & seminare al modo detto, tanto, quanto sara condutto quel terreno nelle valli, atteso che l'una, & laltra parte si praterà piu facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le valette, & specialmente doue giace lacqua; bisogna prima empirle con quella; & dopo ficcarui allhora tanti bastoncelli, lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua; ponendoli lontani l'un dallaltro non più di due braccia con le cime di sopra dellacqua, come e grosso un dito, & non di più; accioche leuandola via, o lasciandola smarrire, si uegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che ui bisogna, il quale sia condutto di luogo in luogo, fin che a pena si uedano.

Vinc. Perche poco mi uarrebbono questi secreti, se poi non sapessi prouedere alle topine, che tanto rouinano i prati, & lini, & i gardini nel gittar la terra fuori delle loro tampe; però mi sarebbe caro se mi mostra-

mostraste qualche modo di poterle esterminare.

Tre vie per distruggere le topine.

Gio. Bat. Tre vie ci sono per pigliarle. La prima, e, che bisogna far le la guardia, quando comincia a comperar il Sole ne i luoghi doue han gittata vltimamente la terra, percioche in quell'hora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo chi le attende, o badile, o vanga in quel gittar, che fanno, facilmente le leuarà fuor di quelle buche.

La seconda e, che doue han cauato di fresco si mandi l'acqua; perche tantosto che la sentiranno, vsciranno fuori per ridurli sopra qualche dosso, onde allhora si amazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza e, che pigliatone vna viua nel mese di Marzo, al qual tempo vanno in amore, si deue porre in vn bacile, o paroletto la sera dopò l'Aue Maria, il quale sia primamente sotterato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno, accioche possano saltarui dentro quando la prigionera gridérà la notte: onde quelle che la sentiranno (per hauer l'udito perfettissimo) caminando al modo loro, entraranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarla. Et quante piu ve n'entraranno, tanto maggiormente gridaranno, ne pur'vna potrà vscire per esser quel vaso di dentro liscio.

Vinc. Posciache io resto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non vi preghi anco di un'altra, benche sia difficile. Et questa e la spietata crudeltà, che fanno i vermi alle biade, dopo che sono nate fin che si tagliano; il che e di altro dolore, che non e la tempesta; percioche questa rouina in vn subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore alli sfenturati Agricoltori.

Gio. Bat. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maledittione per cosa disperata; ma ben mi stupisco delle città, castelli, & ville, che non pongano taglia addosso a questi pestiferi animaletti, i quali sono la rouina di molti massari, & patroni, & alle volte accrescono le carestie: Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliara di sacchi, come piu volte si e fatto delle fansogne che rodono talmente i pampini, che le viti, & vue paiono abbrusciate: Ma perche vi e poca speranza di tal prouisione, dirò almeno quel poco, che posson far i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Modi per distruggere i vermi che rodono le biade.

Primamente si sà che fra i vermi, che rodono le nostre biade, i piu dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco men di un mediocre dito: I quali, per esser di natura frigidissimi, non escon mai fuor di terra; ma, quanto piu cresce il caldo, tanto piu approssimano alla superficie. Et però si distruggono con piu facilità nel gran caldo, che di altro tempo. Bisogna adunque, che

l'Agri-

l'Agricoltore fondi allhora l'aratro, & ari sottilmente; percioche, si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; cosi nella seconda,& più nella terza,pochi saranno,che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt'a vn tempo arare, & amazzarli; però sarà bene hauere vna persona, che lo seguiti con vn canestro, & metterli dentro viui,o morti,secondo,che laratro li scoprirà, per darli poi alle galline,lequali diuerranno grasse,& faranno de gli oui assai.Basta che, chi farà ben questo,vedrà,che in due,o tre arature,non ve ne resteran no se non pochissimi.

Ancora si possono amazzare a vn altro modo ne i campi, che si adacquano,che saranno rotti con laratro di Giugno, o di Luglio, & c, che essendo ben arso quel terren dal Sole, vi si ponga dopo nona adosso lacqua,ma con si fatto modo,che ella vada lentamente di mano in mano per tutto il campo, & si lascia suso fin tanto(& non piu) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi vi si annegaranno,& saranno beccati da gli vcelli, o si potranno raccogliere con le mani,o pale,o con altri stromenti,ma si distruggeranno i lucertori,musoni, sorzi, topine, & quanti animaletti danneuoli sono fra due terre.

Vinc. Mai non intesi questi secreti. So ben che molti seminano dei lupini per ingrassar i campi,& anco(come alcuni credono)per far morir questi animaletti,o almen per farli ritirare al basso.

Gio. Bat. Lodo ancora io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar i terreni magri; ma non gia in quelli che sono freddi; perche restano piccioli, & manco fan morir i vermi. E ben vero; che per quel anno non molestano le biade seminate; percioche, andando per roderle,& trouando prima i lupini esser amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi, e di altra vtilità il seminare i fasoli,subito, che il frumento, & stipula son leuati fuori; percioche non vi và se non due quarte il iugero, & de i lupini cinque o sei; Et doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tēpo,rēdono due,& tre some per iugero;oltra che per zapparli,si netta anco quel terreno.Poi voltandoli,senza segarli altramēte,sotto terra con laratro, & seminandoui il frumento, non manco beneficio li renderanno,che farebbono i lupini.Et benche i vermi si nodrirāno in quelli(per non esser amari)però non molesteranno il frumento.

Altri modi contra i uermi,& per ingrassar li campi.

Vinc. Mi piace questa inuentione dei fasoli; percioche, appresso quello che voi dite,si fa anco se non vna aratura per seminarli.

Gio. Bat. Vi e ancora vn altro rimedio, che si come, doue e stato il miglio, seminandoui il frumento, o altra biada, questi animaletti non vi dannegiano cosa alcuna; conciosia che si pascono de festu-

chi,

chi,& peduzzi che vi restano sotterrati dall'aratro,dapo che il miglio e leuato del campo, & segato il migliatizzo; cosi si conduca questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: Che voltandolo poi sotto terra con lo aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

Vinc. Se hauete etiandio de gli altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

Dieci modi per ingrassar i campi.

Gio. Bat. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & più generale, e a lasciarlo posare almeno vn'anno, o due, ma ararlo più volte di verno,& di state,fin che si semini di biada.

Il secondo e a cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi inanzi del verno(abbassandole uerso i fossi almen due uangate)& nel buttar quel terreno a modo di un argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuoua, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr piu ricolto che non farà qual si uoglia letame.

Il terzo modo e romperlo al San Martino seguente al frumento tolto fuori, & poi ararlo un'altra uolta alla fine di Gennaro, di Marzo,& di Maggio anco dopo San Bernardino, per seminarui allhora i fasoli,& dapoi un'altra uolta quando si seminarà il frumento, o altra biada.

Il quarto e letamarlo bene con letame,che sia piu tosto fatto di fresco, che uecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare;& sotterarlo con l'aratro quanto più presto si può,accioche non sia arso dal sole,& da i uenti;percioche quanto più e sparso, & riuolta to sotto fresco tanto maggiormente morbidisce, & gioua a tutti i grani,& alle altre semenze. Vero e che il produce piu copia di herbe, che non fa il letame uecchio,laqual cosa e biasimata da gli antichi,benche da noi Bresciani la lunga prattica fa osseruare il modo detto.

Il quinto e,che essendo il terren leggiero,si faccia andar di continuo al Febraro dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni;percioche ui giouarà,come se ella fusse letame.

Il sesto e,brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoi che e mietuto, & per maggior beneficio brusciarui delle legne, chi ne ha abondanza empiendo i solchi maestr ali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciarà tutto in poco tempo, & beneficiara quanto sarà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere sara sparsa.

Il settimo e,lo spargerui della calcina, la quale ingrassa grandemente,& netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

L'ottauo modo e, lo spargerui ancora la terra cauata per fare il salnitro,

nitro, quando è finita di cuocere, & che egli è finito di fare.

Il nono è (come ho detto) il dare sopra le biade dopo san Martino, la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de i lupini, & fasoli (come ho anco detto) ma etiandio della veccia, faua minuta, & fenauro; & sotterrare qual si voglia cosa con laratro, quando si seminano le biade. Et qui faccio fine, per esser lhora tarda, & perche mi pare che habbiamo ragionato assai.

Vinc. Tutte queste cose sono di gran beneficio, eccetto che sarebbe più la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per essere a noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici: Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietuto; percioche è d'altro beneficio al nostro paese (ilquale per natura è cosi sterile) a consumarle sotto a gli animali; compartendole poi bene stercorate a i campi, che biusciarle, come si faceuano gia più anni; atteso che allhora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, che hora si vede, & tuttauia va crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirui anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto si cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar dimane; sperando che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose, che io son per domandarui.

Gio. Bat. Et io ancora mi obligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, & tutti quegli altri giorni che voi designarete.

IL FINE DELLA PRIMA GIORNATA.

LA SECONDA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta dell'herba Medica, & dell'altre cose vtili all'Agricoltura.

RANDEMENTE desioso M. Vincenzo Maggio di osseruar la promessa fatta all'Auogadro, non hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo; doue smontato, lo ritrouò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino, la quale riguarda a Tramontana, & a rimpetto del gran pergolato che lo diuide: Onde salutatisi prima l'un l'altro, & postisi a sedere; dopo che hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi son attorno; il Maggio, per non perder tempo cominciò a dire Hora che ci ritrouamo in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non ho mai inteso la natura sua, ne il modo di alleuarla.

Trattato dell'herba Medica.

Gio. Bat. Voi non poteuate chiedermi cosa piu grata, che il ragionar di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana a gli armenti; ma essendo posta in terreno conueniente a lei, rende frutto talmente per vinti, & trenta anni, che (come dice anco Columela) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno a tre caualli: & massimamente quando è accommodato d'acqua per adacquarlo, ò essendone priuo, che'l sia almeno de' migliori, & ben grasso Percioche quanto più sarà morbido, non meno questa singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gl'altri i seguenti.

Vinc. Essendo questa cosi vtile herba cosa antica, per qual cagione non è in piu luoghi della Italia? & particolarmente in questo paese, il quale e dottato delle migliori cose, che si possano raccogliere per conto del ben coltiuar la terra.

Gio. Bat. Questa delicata pastura fu distrutta da i Gotti con le tante belle cose della infelicissima Italia; onde, per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, & poi tardi ritornata a Napoli, a Volter

ra, a Scandiano, finalmente è giunta in grembo dalcuni nostri cittadini, che la essaltano; & specialmente il nobile M. Herculano, Agricoltor molto raro.

Vinc. Quai terreni vi paiono migliori per seminarla; & per farla nascere benissimo?

Gio. Bat. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini; ma non si può fallare a seminarla in tutti quei campi, che producono bellino, arandoli, ò più tosto vangandoli per Luna vecchia, & in tempo asciutto, acciochc lherbe muoiano. Ma poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima che quel campo sia ben piano, netto, grasso; ben arato, & ben'erpicato per lungo, & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dapoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decembre, & al Febraro, acciochc quel terreno, & herbe siano ben mortificate dal caldo, & dal gelo: Et passato S. Giorgio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, & sotterrato subito con laratro: Et come è ben'arato, & erpicato tutto piano senza solchi quel campo si sparga la semenza mescolate col panico, & dapoi si rastelli benissimo co i rastelli di legno non troppo rari di denti per esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si tagliarà tenero, ilquale morirà talmente, che le altre segate riusciranno senza cattiue herbe; conciosia che ritrouandosi ella bene spessa, & fatta potente, non potran'hauer luogo di nascere, come haurebbon fatto, quando non vi fusse stato il panico. Auertendo però che quel terreno sia in amore: perche altramente tal semenza non nascerebbe se non con difficultà; & anco quando non fusse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuellarlo, & far poi le altre dette.

Vinc. Quanta semēza ci vuole a seminar questa si buona pastura?

Gio. Bat. Vi bisognano almeno tre once per tauola, che fanno vinticinque libre al iugero; ma chi ne desse anco di più, sarebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quantità produce dherba; oltra che (come ho detto) non vi nascono altre herbe, se non con difficultà: Non mancādo però a seminarla per Luna nuoua, & nellhora tarda, percioche, essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà cō facilità, & seminādola nel caldo creparebbe quasi sempre.

Poi essendoui acqua. bisogna la prima volta adacquarla piāpiano perche quando si adacquasse con impeto, facilmente si sterparebbe: in parte: Et māco bisogna adacquarla dopo Settēbre in fino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tāta secchezza l'Ottobre, & al prīcipio d'Aprile, che sarebbe bene à bagnarla, ma leggiermēte Auē

ga che vi ſono alcuni noſtri cittadini, che reſtano di adacquarla, perche le danno tanta copia di letame perfetto, ch'ella è ſempre morbida.

Vinc. Vorrei ſapere ancora quando è da ſegare, & come ſi debbe ordinare.

Gio. Bat. Si taglia la prima volta ogn'anno intorno a gli otto del la luna; percioche, per lordinario, ſi ſega anco ogni trenta giorni. Ma non ſi laſci mai tal herba à mucchio più dun giorno, & medeſimamē te quella del trifoglio; percioche, come ſtà di più in vn luogo, ſi ſcalda di tal ſorte, che fa morire tutta quellaltra, che ſi troua ſotto, la quale più non rinaſce. Et però non ſolamente ſtà bene à farla ſeccare più toſto che ſi può; ma quando non ſi poteſſe, non ſi manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi.* Auertendo a non laſciarla paſcere, perche patiſce tanto dal dente, & dal fiato delle beſtie, che ella non produce, ò creſce ſe non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccogliere la ſemenza di queſta Medica, dico che nō ſi può tenere il primo anno (per eſſer debile) ma gli altri ſi, tenendola ſeconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio; come non vi vuole manco tempo; Benche quella parte fa anco facilmente dapoi due ſegate. Ma biſogna che i cornicelli doue ella ſi troua dentro, ſiano talmēte ſecchi, che nello ſpezzarli vi ſi veggano ben maturi, cio è quando ſono diuenuti gialli. Et perche le herbe medeſime, ne producono alle volte delle altre nuoue (per tardar tanto a ſegar le prime) le quali facilmente ſi piegano, & qualche volta van'a terra, però biſogna vſar buona diligentia nel tagliare con vn fiocchello ben tagliēte, tutte quelle cime che hanno i cornicelli, & ponerle di mano in mano ne i ſacchi, & votarli nell'ara ben netta, facendole ſeccare, & battere; & da poi, leuato via quel pagliuzzo, ſi criuellerà con criuel minuto tal ſemenza, & i non ben rotti cornicelli i ſi tornarāno a battere tante volte fin che reſtino ben disfatti. Sedacciando poi quanto ſarà paſſato dal criuello, percioche quella poluere anderà in terra, & la ſemenza rimanerà dentro cō la bulla, la quale nel venir' a cima, ſia leuata di volta in volta cō la mano, fin che la ſemēza reſti ben monda. Ma perche nō ſi può cauar tutta la ſemēza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene a ſeruarla, & darla ſopra alla ſemēza, che ſerà primamēte ſparſa, & poi raſtellare beniſſimo ogni coſa inſieme: Che facendo ben queſte coſe, non ſi raccoglierà mā co di cento libre di ſemēza per iugero, & due carra di paſtura tagliata cō la falce; laquale nō ſarà inferiore al fieno fuori che ſarà piu matura

Vinc. Credete voi, che queſta herba ſia coſi buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

Gio.

Gio. Bat. Anzi che ordinariamente la mangiano piu volentieri verde, ma bisogna dargliela vn dì dapoi ch'è tagliata; percioche potrebbono patire per la troppa morbidezza, ch'è in lei, quando la mangiassero fresca, & non passa. Ma dandola al modo detto, non scalda, ne offende gli animali, come fa il trifoglio, & altre herbe fresche, anzi li mantiene sani e gagliardi.

Vinc. Hora che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper non meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco conseruare i fieni.

Trattato de' fieni

Gio. Bat. Essendo possibile, dico che si taglino per Luna nuoua; percioche quei prati produrranno piu facilmente l'herba, che non farebbono quando è vecchia; tagliādoli anco piu tosto teneri; che troppo maturi; conciosia che restano piu saporiti, & ingrassano piu gli animali: Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano piu presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio d'Ottobre alle cassine, ritrouando le herbe alte da pascere, i fieni sul fenile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo; percioche non solo non fa abondar di latte i lor bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai la quale non è buona da altro che di farne letto.

Poi nel segare i prati, siano sparse quelle antane solamente che si possano rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quella herba che sarà distesa, & percossa dal sole, & poi non ammucchiata auanti la notte, sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmente il fior suo, che le vacche, & altre bestie la mangiano malamēte quādo è secca oltra che sempre nel peso resta nō poco leggiera.

Ancora si faccia ben seccar quel fieno, che han da mangiar'i caualli, & buoi che lauorano; atteso che darà loro piu forza, & li farà manco lubricare; & quell'altro che han da mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percio che lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quanto sia poi a quel che dite di conseruar'i fieni che non si marciscano; dico che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta per ogni luogo non men d'un braccio; percioche non tanto li cōseruarà dal calore, & fetore della stalla, quanto che ella tirerà queste cose talmēte à se, che niuna particella di quei fieni perirà, & questa è la vera via del troncar'il gridare coi malghesi, & pecorari, i quali non cessano mai di gittar da parte quel fieno, che si troua vn poco muffolente, ò alquanto humido, per lo motto ò per lo calore della stalla. Ilqual fieno, con la importunità del gridare, & lamentarsi vogliono finalmente per niente.

A conseruar i fieni che non si marciscano.

Vinc. Tanto più mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori,& i bergamini mi han piu volte posto in disperatione di non trifogliar campo alcuno,& quei pochi vecchi di farli arare.

Gio. Bat. Non faceste mai arare simili prati; che se pur non vi piacessero cosi meglio sarebbe farli brusciare. Inuentione per certo vtilissima a quei luoghi,che sono a proposito,& che non producono fieno. Percioche si raccoglie più anni tanto ricolto di segala, di frumento & di miglio,che quasi è cosa da non credere.

Vinc. Quali ordini si osseruano nel brusciare questi prati,& come si caua tanto frutto?

Trattato del brusciare i prati, che sono a proposito.

Gio. Bat. Non ogni prato (benche tristo) è buono da brusciare, come i ghiarosi,ò gessosi,ò cretosi,& quelli che nō hanno in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben s'han dabbrusciare gli aridi & che producono poca herba,ò che sono ben coticati,& ben radicati di herbe più tosto cattiue, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stanno insieme come se fussero tāte pelli di pecore. Et questo si fa nel gran caldo cominciando all'Aprile sin per tutto Agosto. Ma meglio è all'Aprile per seminarui il meglio,& dapoi la segala,ò frumentata, & non frumento per li due primi anni: perche andarebbe à terra per la troppa morbidezza,laquale vi si caua col miglio per piú anni,secōdo la possanza di quel terreno:conciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grassezza,& potentia che sopportano per otto, & dieci anni continoui,miglio,& segala,frumentata,ò frumento.

Poi abrusciarli,bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. I quali essendo forniti di zapponi ben taglienti, & ben fatti per simil effetto,tagliano la cotica del prato in lotte,lunghe vn braccio,& mezo,& larghe non piu di vno,& poi in altezza non meno di due dita. Onde pigliandone come sarebbono dodici braccia per quadro, la tagliano per dritto dun capo allaltro; & dapoi vnaltra simile tagliata lontana da quella vn braccio; tagliandone vna per ogni braccio e mezo, & drizzandole in piedi di mano in mano,sin che son finiti tutti quei dieci,ò dodici tagli per quella via. Facendone poi anco per trauerso,& lontani lun dallaltro non meno dun braccio è mezo. Le quali lotte, oltra, che restano lunghe vn braccio è mezo, & larghe vno, le tagliano, & leuano, & conciano (dandole col piede, & riuolgendole à dietro) di vna in vna a fila verso il sole in piedi, & aperte; dico con tanta agilità, & prestezza, chegli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, ò dieci di ben dal sole, le brusciano comodandole però prima di mano in mano a guisa d'vn fornello tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dare il fuoco, il quale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponendo il primo cerchio

di lo-

di lotte doppiate a modo d'vn foglio di carta, & poi dell'altre scempie con l'herba di sotto; facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto vn braccio e mezo. Mettendo dapoi dentro vn poco di paglia, & sopra a quelle lotte due fascine a trouerso, per inuoltar meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio in cerchio, ogni hora più, fin che han finito dinuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi diuisano, li dan no il fuoco, ilquale brusciando la paglia, fascine, & lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innaci sia finito. I quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro nel conciare il fuoco, ò lotte cadute: leuando le mal brusciate, & quelle che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra i detti fornelli per lo fuoco; che ascende in sù. Et brusciati che sono, li lasciano raffreddare, per sei, o sette giorni, & poi spargono tutta la cenere di mano in mano per tutto il campo, non lasciandone alcuna parte in quello spatio doue sono stati quei fornelli, percioche per esser ben cotto quel fondo, fruttarà assai più, che non farà ogni altro luogo coperto di così perfetta poluere. Ne altro vi fanno, aspettando solamente che pioua vna acqua per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra; arandola bassa, non pigliandone con l'aratro più di quattro dita, quando si è per seminare il miglio intorno a gli otto di Giugno; & non accaderà zapparlo per quattro, & più anni; atteso che non vi veniranno herbe cattiue, ma solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che tallhor fusse nato troppo spesso, & seminare all'Ottobre, & non più presto della segata ò frumentata, come ho detto; percioche vi venirebbe troppo morbida.

Vinc. Quanta spesa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

Gio. Bat. Ordinariamente si spendono dodici lire, ò poco piu; ma è spesa fatta per vna sola volta.

Vinc. Benche il grand'vtile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vnaltra via, che non si spendesse tanto?

Gio. Bat. Vi son'alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte con l'aratro, & poi le partono, & conciano pur in fornelli al modo detto. A i quali, auenga che paia, che non auanzino molto, per andarui piu legna nel brusciarle; nondimeno oltra che si espediscono assai piu tosto, questo modo è anco piu vtile del primo, percioche si come i zapponi non tagliano la cotica piu di tre dita: l'aratro trouando terren buono di polpa, fonda almeno il doppio, onde, essendo ben brusciato, resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

Vinc. Non credete voi, che in tali campi vi venirebbe benissimo la Medica, per essere grasissimi, & perche non produrrebbono herba alcuna?

Gio. Bat. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singolar pastura, ma chi desse tal terra a gli asparagi, a gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio chella auanzarebbe ogni altra grassa pur'assai.

Vinc. Perche si vede anco lutilità grande, che riesce a seminare i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in bono stato, mi sarà caro, che mi diciate i modi che osseruano.

Trattato de i risi.

Gio. Bat. Seminando ne i campi detti, tanto piu ne producono, quanto son più potenti quei terreni, i quali vogliono etiandio manco acqua de i deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, se non sono bene vguali, ò almen nō sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaro, & s'interza, & si semina al principio d'Aprile cō quatro quarte di bella semenza per iugero, laquale sia stata nellacqua vn giorno, acciòche nasca piu presto, anzi vi sono alcuni che la pongono dentro essendo ne i sacchi, & la lasciano cosi, fin che quei grani germogliano, & dapoi li seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, & lontani lun da laltro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa che ogni esperto Agricoltore vede con lacqua, che di luogo in luogo li mostra a qual modo vi vanno fatti tutti quelli, che vi bisognano. Et oltra chegli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inondare vgualmente tutti; fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi che vi dirò) fin che son maturi i risi. Et ancor non manca a sollecitarla spesso, vedendo come stan gli arginetti, & bocchetti di luogo in luogo, & prouedēdo sempre a quanto fa bisogno. Ma quando si immorbida troppo il riso, egli la leua, & non la ritorna fin che non vede, che il Sole lhabbia mortificato; & come vede che egli è per far la spica (sapendo anco che allhora fiorisce, & produce tutto ad vn tēpo il grano) subito raddoppia lacqua per assicurarlo, che non sia nebbiato, come piu volte auiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa ben queste cose, puo star sicuro di raccogliere le dieci, le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando che non produce minor ricolto del primo) è anco gran giouamento a quel campo per trouarsi ben grasso, & ben netto di quante herbe cattiue, & animaletti danneuoli, che vi erano La onde sicuramente per due, & tre anni continuoni, vi si può seminar del fromento, ò frumentata, che sempre vi veniranno belli.

Vera-

Veramente se questo frutto non cagionasse cosi cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vole di continuo per cinque mesi, lodarei che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa; percioche si vede quanta souentione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, & più nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, ò con quella solamente per far'il pane con maggior vtilità.

Vinc. Qual vsanza vi par migliore circa'il seminar le biade, sopra terra, ò volgerle sotto con l'aratro?

Gio. Bat. Non tanto son'alcuni che prudentemente seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & à i tempi tardi, ò temporiti; ma i più seminano secondo le loro vsanze, le quali possono esser cosi cattiue, come buone. Verò è, che quanto piu si semina per tempo, tanto piu si debbe seminar sopra; si perche i grani nascono piu facilmente, per esser coperti con poca terra, che non fan quegli altri che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma; & si anco perche operano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno sei, & sette a seminarle tardamente. Ma se'l seminar si tarda finche sopragiunga il freddo, all'hora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro cosi leggiermente, che non sia coperto più di quattro, ò cinque dita dal terreno, il quale si debbe anco erpicar come di sopra. Et però fallano grandemente coloro, che hauendo seminato sopra, mentre che'l tempo è stato dolce (com'è cosa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non piu di due dita, come poi compar'il freddo seminando sotto (come allhora sta bene) ve ne volgono adosso piu d'un palmo, onde non è marauiglia se questi poueri grani quasi sempre muoiono in grandissima quantità per non poter spuntar fuori di terra se non malamente, per trouarsi sotto di essa troppo sepulti: Et tanto piu occorrere questo, quanto piu si tarda a seminarli.

Del seminar sotto, ò sopra le biade.

Vinc. Quante quarte di bel frumento credete voi che nascano di quarte sei seminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

Gio. Bat. A punto io aspettaua, che voi mi domandaste q̄sta cosa tanto necessaria; poiche tutto il mondo non si auuede d'vn si grande danno, ch'egli patisce tuttauia per nõ seminar le biade, come doureb be fare, le quali nascerebbono sparse come fa il lino, & non a linee dritte, & lõtane l'una dall'altra quasi vn palmo, & piu ancora, secõdo che è arato grosso q̄l terreno. Il qual errore non pur cagiona, che fra quelle non si veggono se non pochi, ò niuni grani; ma fa che quei primamēte seminati sparsi, corrono insieme; onde p ritrouarsi soffocati l'un dall altro, non è poi marauiglia se ne nasce cosi poca parte, come fa.

Quanti pochi granina scono delle biade sēmi nate.

Vinc.

Vinc. A che modo mi mostrate, che non nascono tutti, ò almeno maggior parte?

Gio. Bat. Hauete prima da sapere, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero, cioè some due e meza; che vie ne a dar per ogni quarta cinque quarte; che se nascesse tutto bisognarebbe ancho che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some, & nõ facendone piu di due e meza, è chiaro che non nasce più della meta; cosi producono vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe fare quãdo nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo che non ne nasce piu della quarta parte. Ma quando le spiche rẽdono quaranta grani l'vna (come generalmente possono fare in quei campi) si come quando nascesse tutto quel frumento renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some; & non facendone se non le duee e meza dette, si vede che non nasce se nõ l'ottaua parte: Che è poi quando la maggior parte de grani che nascono, figliolano anco più spiche? Che producendone almen due per grano, & nõ passando le due sue some e meza, è cosa certa, che nõ nasce se nõ di sedeci l'uno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & piu spiche & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere.

Vinc. Poscia che mi hauete fatto capace d'un tanto danno, vorrei etiandio che mi diceste, donde procede quest'errore.

Gio. Bat. Certamente non prouiene da gli vccelli che alle volte beccano qualche particella di quei grani che restano scoperti, ò da i vermi, ò d'altri animaletti che rodono gli altri sotto terra, percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quãdo il grano, è riuoltato sotto dall'aratro gli vcelli nol possono beccare, & manco roder'i vermi quãdo è seminato co i lupini, ò co i fasoli, ò migliarizzi, ouer che nõ vene sono. Et però la maggior colpa di q̃sto, è sempre di q̃l bifolco che ara, & semina: Percioche, volẽdo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumẽto bene sparso, & dapoi nel volgerlo sotto cõ l'aratro, lo fa correr'a fila secõdo, che và arãdo; come bẽ si vede, che nascẽdo egli, esce dalla terra sempre in tante righe dritte frà vn solco, & l'altro quante sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamẽte auiene quando si semina il frumento dopo, che è arata la terra, pcio che spargendolo sopra le arature che non si trouano piane, ma a coste re, & vallete fatte per drittura dall'aratro; & q̃lla parte che cade nelle vallete, vi si ferma, & tutta quell'altra che cade sopra le coste della ter

La cagione perche nascano si poche biade.

ra

ra più leuata subito si vnisce col detto, che è a basso: Di maniera che, erpicando dapoi non solamente si coprono quegli istesi grani, che si ritrouano vniti in linee, ma trouandone qualch'un su l'alto, il medesimo erpice gli vrta giù, & li caccia adosso à tutti gli altri.

Vinc. In qual modo si debbon'adunque seminar le biade per farle nascere sparse, come fa il lino, & non a righe dritte?

Via per far nascer le biade, quel più che sia possibile.

Gio Bat. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, & spianarla con l'erpice: & dapoi sparsa la semeza ritornare ad erpicarla benissimo per lungo, & per trauerso, & poi rastellar di colla in colla pure a trouerso; stando vna persona da vn lato, & un'altra all'incontro, accioche sia ben restellata. E vero che son migliori i rastelli coi denti di ferro, che quei di legno, percioche ficcano i grani meglio nel la terra, & maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattiue herbe.

Vin. Chi osseruasse ben queste cose non tanto non si suffocarebbono i grani l'vn l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse più della semenza. Ma però non so quãto sarebbe bene a restellare nei terreni molto forti; atteso che nel tirare i rastelli a se, si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali: I quali come si trouano spianati, è dubbio che'l frumento non perisca per le pioggie.

Gio.Bat. A q̃sto è riparo; pcioche comincĩado a restellar ne i solchi maestrali, & tirara se la terra fin'a mezo delle colle, & non piu; non solamente non si spianaranno in modo alcuno; ma si voteranno & si alzeranno ancor'i colmi di quelle colle; le quali finite di rastellare da ogni lato al modo detto, si potrà conzar la terra di quelli colmi secondo che vi fa bisogno.

Vinc. Che rimedio sarebbe a quei terreni che sono talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pur'al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo sarebbono morte quasi sempre?

Hio. Bat. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice, che l'aratro nel riuolger sotto non possa farle correre a mucchio in fila, come sempre fà; erpicãdo, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne in terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, ò fasoli, ò altre rendite, conciosia che non si arano se non dopo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili, che fassero almeno vn terzo di più arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbono restellare se non malamente per li tanti

ti festuchi,che vi sarebbono. E ben verò che a seminar gli altri terreni, che sono prima arati, & erpicati, nō solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto cō l'aratro, si erpichino, & si rastellino ancò ben'al modo primo.

Vinc. Che rimedio vi sarebbe etiandio, per far nascer le biade presto, vedendo che quanto piu tardano tanto maggiormente son beccate da gli vccelli, rodute da vermi, ò distrutte da gli eccessiui freddi.

Gio. Bat. Non bisogna *seminar i grani*, se prima non sono stati in acqua per alcune hore, & distesi dapoi all'ombra fin che siano talmēte asciutti, che corrano bē nel seminarili: Percioche a questo modo, si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, p non esser buoni da nascere, ò almeno da figliuolare, & valersene in altri modi, come sarebbe, farli macinare per cauarli quel la poca farina, & semola che vi fusse; ponerli con gli altri grani, ouero darli a polli. Seminando solamente quei belli, che restano in fondo, i quali nasceranno facilmente in tre, ò quatro giorni, * Auuertendo all'errore che fanno tutti quelli, che spargono i grani a trauerso di due; & di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali nel curtarli poi con l'aratro, radoppiano la semenza d'ogoni solco con quella che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla, Et però per schifar qusto danno, siano sparsi i grani caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli ne i solchi, se non quei pochi che a caso vi saltano; percioche, oltra che vi anderà manco semēza, non si suffocherà ne anche parte alcuna. *

Vinc. Vi prego ancora che mi diciate, qual sorte di frumento hauete per migliore da seminar'in questo paese.

Di più frumenti, e lue qualità.

Gio. Bat. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Marca Triuilana, & il rosello in molti luoghi nella Lombardia, dirò solamente del marzuolo, & corezzuolo, & rosso, i quali si seminano tra noi, ben che il marzuolo si semina solamente di Marzo, & per occasione quando i terreni non sono potuti seminare all'Autunto per cagion de'tempi contrarij. Il quale pesa bene, ma è minuto piu de gli altri, & non figliola se non pochissimo. Et pero io lodo a seminare il corezzuolo perche vien facilmente per ogni campo, & fa piu bel pane di tutti gli altri, E vero; che'l proprio è di seminarlo piu tosto nei terreni leggieri, che ne i forti: Tuttauia io lodo piu il rosso, percioche produce piu paglia, piu grano, & sta piu forte in piedi, & piu saldo alle nebbie, & alle brine che non fa il corezzuolo. Et oltre che vien piu grande, è piu bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili; ha non meno bella vista per esser grosso, & lustro, & anco pesa piu d'ogni altro quasi sempre vn peso per soma. Ha vn contrario solamente, che la sua scorza è alquanto piu grossetta, & non fa

il pane

il pane molto bianco.

Vinc. Vorrei saper le particolarità, che si debbon'osseruare intorno al uero seminar de'grani.

Gio.Bat. Primamente non si semini ne i terreni magri il frumēto & segala nati ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partendosi da i campi grassi, & andando a coltiuare i magri, portano con seco il frumento raccolto da questi, per seminarlo in questi altri.

Del vero seminare il frumento & altri grani.

Poi fallano etiandio che seminano il frumento, & altri grani dopo il primo anno, & più quando passano il secōdo, & il terzo; percioche quanto più sono vecchi, tanto più malamente nascono. Et medesimamente fallano quanto più si tarda a cauarli della paglia, conciosia, che alle volte si scaldano talmente, che cuocono gli occhi loro. Oltra che fallano anco molto quei che non seminano i grani buoni, belli, & ben netti, separati da gli altri saluatichi: percioche non è poi merauiglia se ne nascono de' tristi, & se sono suffochati dalle cattiue herbe. Che p verità è di tanta importantia a seminarli buoni & netti, che se fusse possibile, si douerebbono a grano a grano scieglere tutti i migliori.

Parimente non tanto si dourebbon seminare solamente quei grani che fussero nati in vn sol terreno, & non mescolati cō altri nati in diuersi luoghi; ma ancora quando fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricoltor'eccellente per lo grande vtile che ne seguirebbe) si dourebbon seminarli che fussero vsciti da più spiche nate da un sol grano. Percioche, si come ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori sorti di animali, di arbori, & di herbe per hauerne maggior vtilità: così si debbe pigliar sempre, miglior semenze; le quali siano anco atte ne i terreni doue si seminano; perche, mancando di questo, non è marauiglia se non abondano secondo l'aspettatione.

Vinc. Dapoi che mi hauete detto più di q̄l che io aspettaua, vi p̄go anco che mi diciate qual miglio hauete voi per più vtile da seminare.

Gio.Bat. Ogni sorte è tanto migliore quanto chè è posta in terreno proportionato a lei. Vero è, che lo spargolo non teme così la secchezza, come fan gli altri. Et però si semina p l'ordinario ne i cāpi che non si adacquano, il quale p̄duce mediocre ricolto, se è bē'ordinato.

Del miglio spargolo.

Quanto poi di quei che nō vēgono belli senza l'acqua, dico che vi sono le due sorti del māzaro, le quali sono simili di gambe alte di māze grandi, di grani belli, & suol render ne i cāpi buoni, le sei, le sette, & le otto some il iugero; ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie: percioche quella che sēpre si è vsata, p̄duce le foglie, & le guscie gialle, & quest'altra nuoua le produce oscure, & nere. La qual non vien beccata così dalle passare, come quell'altra, per nō esser conosciuta da loro quando è matura; atteso che la pare sempre verde. Ma essendo il

De' migli manzari.

cam-

campo ben netto, ben grasso, ben'accommodato d'acqua; & atto a produr'il miglio nano: dico che questo passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli danneggia manco assai il campo de gli altri, & matura piú tosto di quindeci, & vinti giorni (cosa per certo da stimare, per non star tanto sotto a i mali tempi, come fan gli altri) non teme ne anco i freddi, le nebbie, & le pioggie; anzi si gode in queste, pur che'l senta il caldo. Oltra, che per esser cosi basso, non è offeso da i venti, da gli uccellatori, nè da gli animali; conciosia che facilmente sono veduti. E uero ch'egli gradisce di esser'adacquato più fiate, quando non pioue assai, & di esser raro, percioche figliuola le trenta, & quaranta gambe belle: Et però non è marauiglia se alle volte nei campi buoni produce le dieci, & le dodeci some il iugero: Et anco se'l scaccia il miglio moro; percioche è conosciuto quando si zappa, per esser assai più stretto di foglia, che'l nano; oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamente alto, & si può tagliar di gamba in gamba, & dar lo da beccar'a i polli.

Trattato del miglio nanno.

Vinc. Mentre che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri; ma mi stupisco di molti, che potrebono commodamente seminarlo, & che restano; dicendo, che per esser cosi basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, non mette conto a porlo ne'lor terreni. Ignoranti che sono, non considerando la grand' vtililà del grano, ch'egli produce; & che quella poca migliarina fa assai più fattione a i buoi, a iugero per iugero, che non fa ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco più delle cime. Ma lasciando costoro nella lor ignorantia, vi prego che mi mostriate le vie per seminare questi migli.

Gio. Bat. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, calcando li dapoi con l'erpichetta di vimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda cosi nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada ricalcarli; & chi facesse questo anco le due altre seguenti, li giouarebbe maggiomente, perche quanto piu sono calcati, tanto piu tardano a nascere, per lo germogliar'vtile che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di cio, non è marauiglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

Come'si deb bono seminar & nodrire i migli.

Vinc. Non credete voi; che si farebbe ben'a metter questa semenza nell'acqua, quando è cosi arsa la terra.

Gio. Bat. Non tanto lodo in simil caso a poner la detta semenza nell'acqua; ma anco le altre da ogni tēpo; percioche sempre nascerebbono piùcuramesinte, & piu presto. * Et però fallano grandemente colo-

coloro,che se non vogliono fare questo officio, seminino almeno prima il miglio la mattina per lo fresco,& poi lo voltino subito sotto terra con l'aratro,perche non sarà percosso cosi dal sole,come vien fatto a quello,che si sparge sopra la terra arata. *

Vinc. Che vie si debbon'osseruare, per zappar ben questi migli?

Gio Bat. Perche l'antico prouerbio dice.Chi vuol ben'empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adunque si debbe zapparlo quanto più tosto è fuor di terra,percioche nō pur vi si leua da dosso ogni herba saluatica (laquale mentre che viue,li diuora la grassa) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allegarsi subito. Lequali,quanto più si dilatano,tanto più diuengono potenti per produr le foglie, in grandir le gambe,& far de'grani in copia. Et per contrario, quanto più si tarda a zapparlo,tanto maggiormente l'humore tende a farlo crescer'in altezza, & non a giouar'alle radici, che sono deboli per hauer'attorno la terra serrata. Et questo che dico del zappar'i migli per tempo, si douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiscono manco,per non esser cosi delicati,come sono i migli.

Prouerbio

Vinc. Adesso io conosco benissimo la cagione, per la quale i tristi massari raccogliono si pochi migli; percioche quando douerebbon hauerli zappati la seconda volta (come sempre si debbono zappar cosi) è ben'assai,se all hora cominciano a zapparli la prima.

Gio.Bat. Mi piace che voi conosciate la rouina di si fatte genti:che si come essi son'infelici nel far le loro cose al contrario di quel che dodouerebbono;non meno son mal'auenturati quei patroni, che li tengono appresso di se.

Vinc. A quanti giorni di Maggio vi pare, che vi si seminino i migli di coltura, & quelli del vecciale?

Gio. Bat. I valenti Agricoltori mai non li seminano di Maggio; conciosia che per maturarsi per tempo, sono i primi beccati da gli vccelli, senza che non producono tanto frutto, quanto fan quegli altri seminati da gli otto di Giugno, fin'a gli otto di Luglio: Percioche si come quei giorni sono il fiore per seminar'i migli; cosi quanto più participano delle rugiade d'Agosto tanto maggiormente abondano di grani in copia. Et questo per esperientia si vede, che mai il miglio non granisce bene, se prima non ha la rugiada lunga, & temperata; laquale allhora è perfetta, per esser le notti piu lunghe, & più fresche, che non sono quelle di Giugno, & di Luglio. Vero è,che ne i luoghi che patiscono il freddo, come sono le nostre valli, sta bene a seminarli di Maggio; percioche tardano a maturare.

Vinc.

Vinc. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio.

Del seminare il panico, ò miglio.

Gio.Bat. Quando il canpo è buono, ben netto, ben grasso, ben'ordinato, & accomodato d acqua per adacquarlo, lodo piu tosto a seminarui il miglio, che'l panico; percioche nõ magrisce tanto, fa miglior, pane, & si vende di più. Ma chi vuol seminar panico, lo põga nei terreni leggieri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue nõ si adacqua; perche essendo per natura caldo, vi vien piu facilmẽte, che nõ fa il miglio.

Vinc. Oltra che in Franciacurta si seminano panichi in quantità (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de'fasoli, & della melica.

Gio Bat. Non lodo gia la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene per giouare alle viti spesse, quãdo è diuenuta grãde; per difenderle dal gran caldo. Ma a seminarla per vtilità, non è meglio che porla nei campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi; percioche nõ mancando loro il caldo, renderà piu frutto vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

Vinc. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne'cãpi, conciosiache io conosco, ch'ella sempre fa sporco, & magro ogni terreno; & son certo, se in luogo di quella seminarò legumi, ò vena, ò vecciale, che anco raccoglierò dapoi piu frumento.

Del seminar le meliche.

Gio.Bat. Non solamente è bene a seminar piu tosto le cose che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo; ma vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de'lupini; oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

Vinc. Come, si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

Che'l frumento rosso si può così seminare nei terreni ottimi di Febraro quanto al l'Autunno.

Gio.Bat. Non dirò che q̃sto frumẽto rosso si possa seminare in tutto'l mese di Marzo, ma ho ben veduto a seminarlo dopo S. Antonio, sin per tutto Febraro ne i terreni morbidi, & particolarmẽte nella contrada de'Liuelli della spianata di Brescia, p nõ esser ben'ordinati quei campi innanzi il verno; onde, con la solita semenza, nasceua, & figliolaua talmente, ch'egli rẽdeua di piu, che nõ faceuano i vicini seminati di Settembre, & di Ottobre. Et benche questo frumento nõ uenga in quei tempi se non ne i terreni detti, nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per erpicare, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autũno Che veramẽte sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, e mal coltiuati; & però nõ è marauiglia se alle volte raccogliono a pena la semẽza.

Vinc.

Vinc. Vi prego che mi diciate ancor il tempo più commodo per ſeminar le faue.

Gio. Bat. Si come tutte le coſe vogliono eſſer ſeminate ſecondo la natura loro,& il valore de i terreni,& la diuerſità dell'aere; coſi ciaſcuno debbe hauer giudicio a ſeminar le faue da vn tempo proportionato piu che da vn altro. Et però io lodo che nel noſtro paeſe, eſſendo i terreni forti,ſi ſeminino linuernicce al principio di Ottobre, piu toſto,che le communi alla primauera; percioche non tanto quelle veniranno piu per tempo,che queſt'altre,che ſi raccogliono di Giugno; ma renderanno anco piu frutto,& reſteranno piu groſſe de'grani. Ma eſſendo i campi leggieri, o deboli,e bene a ſeminarui le communi, o le altre piu minute che rendono maggior ſomma,ſeminando queſte due ſorti per Luna vecchia,& ſpecialmente in quella di Gennaro, percioche producono piu frutto, che non fanno quando e nuoua; oltra che non vi vengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le diſtruggono del tutto.Non mancando a zapparle beniſſimo, come ſono fuor di terra.

Del vero ſeminar le faue.

Vinc. Lodate voi coloro, che ſeminano le faue a quel tempo nella prima aratura,& non nella terza o quarta,come fan quegli altri all'autunno?

Gio. Bat. Non e dubbio ch'egli e meglio ad arare quei terreni le tre,& quattro fiate che vna ſola;rompendoli però inanzi il verno, accioche ſi cuocano ben dal gelo;ma perche la piu parte de gli Agricoltori non attendono alla maggior vtilità, non ſolo(per men fatica) ſpargono le faue nella ſola aratura; ma dicono, chi ne feſſe di piu,che non verrebbeno belle;adducendo che quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto ſempre pochi grani; ma tacciano, che queſto auiene per non hauer fatto quella aratura, ſe non dopo i dieci giorni di Gennaro, o poco piu, onde per non eſſerui ſtato tempo da poſare quei terreni,tra l'vna;& laltra,come vi vorrebbe per maturarli bene,non e marauiglia ſe rendono poco ricolto.

Vinc. Per eſſere vtile queſto capitolo a l'vna,& laltra parte,i patroni dourebbono porlo a i maſſari, & non quegli altri che hieri diceſte, Voglio che tu mi dia per regalia queſta, & quellaltra coſa.

Gio. Bat. Nõ ſolamente farebbono bene ſe faceſſero le arature ne i tempi,che ho detto;ma piu ancora ſe piãtaſſero le faue alla prima vera,come fanno alcuni Cremoneſi,& Mãtouani, i quali ne piantano a vintine di pertiche;percioche raccoglierebbono il doppio,& auanzarebbono poco menche la metà della ſemẽza.Baſta che a ſeminar queſte faue ne i luoghi buoni, ben letamati, & bene ordinati, ſi raccoglie del frutto in copia (ſe il tempo non và al contrario,)& lo anno ſe

Del piantar le faue.

D guente

guente del frumento in quantità: percioche elle ingrassano maggiormente la terra, che non fa ogni altro legume.

Vinc. Haureste voi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dentro, come fanno per l'ordinario?

Del conseruar le faue.

Gio. Bat. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, o teghe, farle ben seccare subito; percioche, quanto piu sono ben secche, & cauate per Luna vecchia da la terra, tanto piu tardano quegli animaletti a venirui dentro. Ma a sicurarsi che non vi nascono, non e poi meglio, che a'separar i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mandar i neri a frangere (per esser i piu duri da cuocer in minestra) o farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i bianchi ponerli sopra vna tauola, & fregarli talmente di mano in mano con le mani ben onte doglio doliua, finche tutti restino onti: percioche si conseruaranno con poca spesa, & restaranno ottimi per mangiare in minestra con le guscie dogni tempo.

Sono le faue verdi, & secche diletteuoli da mangiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, e sono sempre di cattiua digestione.

Vinc. Poi che ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, vi prego che mi ragionate ancora de gli altri grani, che van seminati di Febraro, di Marzo, & di Maggio.

Del seminar i ceci.

Gio. Bat. Parlandoui primamente de i ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescente, ne i campi ben letamati, & ben ordinati: Che essendo asciutti, o leggieri, o di colle, tanto piu restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, pche i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semenza vol esser grossa, per fruttar piu, e anco bene a ponerla nellacqua almen per vna notte; si perche nascono piu facilmente i grani: & si anco perche, essendo di natura salsi, lasciano almen in parte quella salsuggine. Et però non e marauiglia se piouendo, quellacqua che discende da i rami grandi, nuoce talmente a le radici, che assai volte seccano.

Sono i ceci per natura calidi, & humidi, & accrescono il sangue, & la colera: Onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne, prouoca il menstruo, commoue lorina, & rischiara la voce.

Del seminare la cicerchia.

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, e buona per cuocer in minestra, & migliore della segala per mescolar col miglio nel far del pane. Et perche e offesa da i vermicelli della faua, però sia cauata per Luna vecchia, & fatta subito ben seccare. Ma meglio e frangerla; percioche e anco buona da mangiare in pane, & in minestra, come di prima. *Questo grano*

fuori

fiori, ch'egli e buono nel mescolar col miglio, come ho detto, nondimeno e poi ventoso, & di poco sapore.

Medesimamente seminar la lenticchia, dico che bisogna letamar molto ben il campo, & poi seminarla di Febraro, & zapparla con ragione; percioche non tanto ella non vien bella, se non ne i terreni grassi, & ben ordinati, ma cuocendola in minestra, non e mai buona se non e accompagnata con grasso assai di carne, o con loglio buono. *Et oltra ch'ella e sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco, gonfia le budella, ingrossa la vista, induce sogni spauenteuoli, & cagiona altri danni all'huomo,*

Del seminar la lenticchia.

Vinc. Sempre mi fu esoso questo legume per piu cause; & però lo lascio a gli huomini, & alle donne suegliati.

Gio. Bat. Seguendo pur a i grani, che si seminano ne detti mesi, dico che si semina la vena co i medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno. E ben vero ch'ella non si zappa, come si fanno tutti gli altri legumi, quanto piu tosto son fuor di terra.

Del seminar la vena.

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, i quali auenga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse farebbe molto meglio, perche la zappa gioua sempre a tutti i semi; & alle piante.

Del seminar i lupini.

Vinc. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetito; nondimeno quando ne ho seminati per raccoglierli al suo tempo, & spagerli per ingrassare i campi, non solamente mi hanno giouato intorno de i frumenti, ma mi han renduto a tanto per tanto, piu vtile, che non è stato il valore di ogni legume.

Gio. Bat. Venendo al seminar la veccia per far del pane, ouer'a compagnarla con la vena per pastura de gli animali, dico che si può seminar di Febraro, o di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è romper quel terreno inanzi il verno, & al fin di Genaro ararlo bene vn'altra volta; & caricatolo dapoi di letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraro, ò al principio di Marzo, come hieri piu largamente vi dissi. Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina di Ottobre sola, per mangiarla mescolata con altri grani in pane.

Del seminar la veccia.

Poi chi vol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, ouer scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il verno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò s. Antonio, accioche allhora siano preparati & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani.

Del seminar frumento marzuolo, segala marzuola, & scandella.

Parimente chi vol seminare i fasoli; dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò piu tosto al Febraro, & chi facesse questo dopò san Martino, farebbe anco

Del seminar fasoli.

meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile; & al fin di Maggio, essendo ben letamato seminarli, & dapoi volgerli sotto con laratro, ma che siano primamēte stati nellacqua, atteso che nascono meglio: si zappano due volte, & poi secondo che si maturano, si raccogliono i cornicelli le tre, & quattro volte.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassano i campi, fanno frutto in abondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocer li più de gli altri legumi, & piacciono vniuersalmente a tutti. E vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

Vinc. Stando che mi hauete detto a sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini da tali tempi, pero desidero, che mi ragionate dei modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Trattato del seminare i lini, & dell'ordinarli.

Gio. Bat. Lasciando da parte più riti, che gli antichi osseruarono nel seminar i lini, & particolarmente doue erano state le rape, con zapparli, quando erano grandi, & altre cose al contrario nostro: dico che habbiamo grand'obligo a quel nobile Bresciano, che trouò la vera via di seminarli: Cominciando primamente a spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno a i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin di Agosto: letamando il detto prato auanti Natale, o poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguente fin'al Settembre ararlo dopo mezo Nouembre, accioche sia cotto dal gelo, con non fondarui se non poco laratro, percioche il proprio del lino e di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, le quali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dellaratro, che vien a esser molto spungosa; onde con facilità vi si dilatano le sue tenerissime radici, & vi crescono benissimo. Et veramente ch'egli e bel veder l'Agricoltore ne gli vltimi dì di Febraro, o ne i primi di Marzo a spargere le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, ben zappate, ben vgualate, ben erpicate, & ben rastellate, per raccoglierui poi i quindeci, i vinti, & piu pesi di lino ben fatto, come ordinariamente ne gli anni buoni, si raccoglie ne i campi, che sono a proposito. Et anco e bel vedere, quando egli adacqua esso lino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto nei solchi maestrali, le chiudette, o argini della istessa terra, nō molto lontane l'vna dallaltra, accioche quellacqua si lieui sopra le colle piane, & cosi larghe. Poi oltra, che sollecita q̄l lino, come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tēpo, nō meno come comincia a colorire lo netta di tutte le cattiue herbe, accioche nel pestarlo, nello spadolarlo, & nel filarlo nō vi siano tale immonditie. Sēza che egli vsa ogni diligētia nel cauarlo mētre ch'egli e in perfettione, & nel cō-

durlo

durlo a caſa ben ſecco,& dapoi cauarli la ſemenza:Percioche, quanto più ſi tarda a farla fuori,tanto più i ſorici la mangiano, & rodono il lino;oltra che le acque diuengono maggiormente crude,doue poi non ſono coſi buone per ammollirlo,come ſono di Agoſto, & più di Luglio Onde eſſendo morbido,non lo laſcia dentro più di due giorni interi;ma quando e duro,non lo caua ſin dopo tre dì,& tre notti; faccendo anco queſto in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caſo,andarebbe in niẽte ne lo ſpadolarlo. Et cauato dellacqua ben lauato,lo pone in vna maſſa tonda,& larga tre,o quattro braccia, ponendo le radici di fuori,per tanto tempo,quanto e ſtato dentro,coprendola con le aſſi caricate d i pietre, o di altro peſo. Et paſſato il detto tempo, lo diſtende al Sole in piedi aperto di brancà in brancà, fin ch'egli e ben ſecco,& dapo raccolto in mazzi legati in vimini,lo conduce a caſa. Onde,come egli e ben peſtato con le mazze,lo fa ſpadolare quanto li piace, ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo a propoſito,con le aſſi ſopra caricate pur di gran peſo,accioche maggiormente le reſche,che ſono di dentro, ſi conſumino di tempo in tempo,& che il lino diuenga ogn'hor più fino da filare; come maſſimamente fa queſto,quanto più anni ſtà coſi ſerrato inſieme.

Vinc. Qual lino e migliore per filar ſottilmente, poiche ve ne ſono di piu ſorti?

Gio. Bat. Si come il ſottile (benche ſia più curto de gli altri) e il migliore, per eſſer molle di ſeta; coſi quanto e piu lungo, tanto piu e groſſo, & piu aſpro da filare. Et però ſono da commendare quei Breſciani, che han trouato nuoua via di fare i refi con maggior facilità bianchiſſimi & ſottiliſſimi. I quali hauendo prima ſcelto il lino, ſenza ſemenza, piu ſottile piu bianco, & piu bello, lo fanno ſtar nellacqua corrente cinque, o ſei giorni al tempo detto; non ponendolo altramente in maſſa,o pila;percioche,eſſendo dapoi beniſſimo ſpadolato, & filato, diuien bianchiſſimo,con minor'artificio di quellaltro,ch'e ſtato in pila,laquale,per lo ſcaldarſi inſieme, lo fa venir'oſcuro.

Qual lino e migliore per filare, & la facilità di biancheggare i refi.

Vinc. Perche mi hauete detto piu di quello che aſpettaua, mi ſarà grato, ſe mi direte ancora i modi, che ſi conuengano a far'i lini inuernici, auenga che tra noi ſe ne ſeminino ſe non pochiſſimi.

Gio. Bat. A ſeminare queſto lino detto Calabreſe, biſogna farli la coltura leſtate;& letamato quel campo,ſi ſemina dal principio di Settembre ſin'al fine;dandoli quarte ſei,o ſette di ſemenza per iugero di terra,ſecondo che piu,& meno e graſſo quel terreno. Et queſto lino vien'in aſſai copia,quando nõ e danneggiato da gli eccesſiui freddi. o

Del lino inuernaccio.

di alcuni venti ſpeciali che ſoffiano di Primauera. Ma e ſolamente buono per far tele groſſe, che durano aſſai manco dell'altre. E vero ch'egli viene piu alto, & piu groſſo di gamba, & di ſemenza, che non fa laltro, la quale produce anco piu oglio, che non fa la noſtrana. Del reſto vi ſi fanno tutte quelle coſe, che ſi fanno allaltro lino.

Vinc. Per qual cagione dite voi, che ſi faccino le colle coſi larghe per ſeminarui i noſtri lini?

Diſcorſi delle colle larghe, & dei maſſari che danneggiano i patroni con farle ſtrette.

Gio. Bat. Non ſolamente mi piacciono vederle di quella grandezza, doue ſi ſeminano i lini; ma vorrei vederle ancora ſimili, doue ſi ſeminano i legumi, prati, migli, & biade (quando pero i campi non vi ſon in contrario) per cioche ſi raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle ſtrette. Et però fra gli errori notabili dei maſſari (parlando ſolo dei cattiui, & non dei buoni) queſto n'e vno del non far le colle larghe: I quali, benche i terreni ſiano ſani, curti, pendenti, & non maligni, & che potrebbono farli di otto & dieci ſolchi con vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco ſe non di due, danno ſolamente del patrone, ilquale hauendo obligato il maſſaro a ſeminarli, como ſarebbe ſeſſanta iugeri per cento di buone biade; per hauer fatte le colle piccole, & aſſai ſolchi maeſtrali, hauerà quel ricolto che hauerebbe di quaranta fatti con ragione, o poco più. Ne per queſto patiſce quel maſſaro; percioche caua di biada alla portione, che ha gittata in terra, & anchor'alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di qua ſi vede la ſua malignità, che per riſparmiare vn terzo di ſemenza, & vn terzo di arature, non pur'egli non ha conſcientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & ſenza ſua vtilità; ma etiandio ſi compiace della miſeria nel tagliar le biade piu facilmente (per eſſer le colle coſi ſtrette) & nelladacquar quei campi; non facendoui altro, che laſciar correre lacqua fra i ſolchi maeſtrali, finche quelle ſgratiate ſono trappaſſate dall'vna, a laltra parte.

Vinc. Sono tanto manifeſti queſti inganni, che non vi vorrebbe altro, che bandire dalla patria queſta perfida generatione; percioche, ſe compraſſero eglino i campi buoni a cento ſcudi, & piu il iugero (come coſtano) non ſarebbono queſte manigolderie.

Le coſe che fa il fedel maſſaro.

Gio. Bat. Sappiate pur, che il fedel lauoratore (non hauendo i campi in contrario) mai non manca a far le colle di bella larghezza; percioche sà, che ſempre raccoglie maggior ricolto, che dalle ſtrette, & che ara maggiormente la terra per nõ farui tanti colmi: Nõ per queſto reſta di adacquarle beniſſimo; atteſo che innanzi che vi ponga lacqua adoſſo, ha prima cõcio le chiudette, o ſtoppate di ſolco in ſolco, & tanto alte, che giũgẽdo lacqua di vna in vna, e forza, che ſi inalzi, & inon

di

di ogni larga colla: Et oltra che egli non manca a ſtringerla, & volgerla con ogni diligentia per farla andar pian piano inſino che vede eſſer giunta allaltro capo; la leua anco, & la conduce ſopra le altre colle, che vi ſono a canto: Et con queſto bell ordine, va rimouendo, & rimettendo lacqua di luogo in luogo, fin che e bene adacquato il campo. Per tanto poſſiamo conchiudere, che non vi e proportione dalleccellente Agricoltore al miſero maſſaro, perche queſto non fa mai coſa con ragione, & quello non ſolamente ara, ordina, & ſemina con prudentia; ma etiandio ſcalua gli arbori, pota le viti, ſega i prati, letama i campi, gouerna i lini, & fa tutte le coſe importanti ne i buon giorni della Luna.

Vinc. Come intendete che ſi debbano fare le coſe dell Agricoltura per conto dei beneficij della Luna?

Gio. Bat. Non aſpettate che io vi dica quelle regole che dice il gran Poeta Mantoano, che ſi debbon oſſeruare nell Agricoltura ne i tempi di celeſti pianeti, o di ſtelle fiſſe: Percioche oltra, che ſono coſe da eccellente Aſtrologo, & non da ſemplice Agricoltore; ſarebbono parimente vn Chaos a volerle recitare. Et però, parlandoui ſolamente della Luna, la quale per eſſer più proſſima a noi di tutti i pianeti, & corpi celeſti, fa i ſuoi effetti ſopra di noi (quanto al corpo) & ſopra delle coſe terrene; dico che eſſendo nuoua, ſerue beniſſimo al piantar gli arbori, al ſeminar le herbe al tagliare i boſchi per bruſciare, & al ſegare i prati per gli animali; & ancor a i letami, che ſi danno a ſimil coſe; percioche non minor vigore ella preſta a queſti nell immorbidire, che a gli arbori, & alle ſemenze nel germogliare, & nel creſcere.

Quel che ſi debbe ſaper circha la Luna nuoua, & Luna vecchia.

Vinc. A confirmatione di queſto, non pur habbiamo leſſempio nel tagliarſi le ungie, i capelli, & la barba; ma anco pel contrario nell' ammazzar i porci, & altri animali. Percioche amazzandoli per Luna ſcemante quanto piu ſi tarda a mangiarli coſi ſalati, tanto piu fuoco vi vole a cuocerli. Et però non e marauiglia ſe vn ſalciccione, o altra carne di quelli rimangono in lunghezza, aſſai volte, il quarto manco quando ſono cotti, & ſe ancora io non gli amazzo, ne li compro per alleuare, ſe nō ſono nati in Luna creſcente: pcioche malamēte creſcerebbono, & verrebbono di cōueniente peſo. Ma poi che mi hauete narrato di queſte coſe, che ſi debbono fare per Luna nuoua, vi prego che mi diciate anco di quelle altre che uanno fatte quando e vecchia.

Gio. Bat. Si come e ben a potar le viti magre per Luna nuoua, coſi ſiano potate le morbide quando e vecchia; pcioche produranno aſſai più vua, che a potarle quando creſce, per attendere allhora a farle immorbidare ſol di foglie & di pampini: Et potandole nello ſcemare,

ogn'hora più restringe il legno, il quale maggiormente attende a produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi: percioche produranno sempre frutti assai: Et essendo possibile, e ben'a vendemiare per Luna scemante, percioche quei vini saranno da lei ristretti, & conseruati, i quali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade; conciosia che si conseruano le farine lungo tempo. Verò e, che il pane cresce maggiormente, quando sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) e ben a mieter le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E vero che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo similmente che a quel tempo si taglino tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili; & specialmente intorno a i vintisette dì, & più tosto la sera, che la mattina, percioche, si come di notte lhumore rēde andare in cima dell arbore, così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni di vna medesima qualità, di natura, di fortezza, & di grossezza; & posti anco in vn tempo sotto vn medesimo carico, i quali siano tagliati in vna istessa Luna; ma l'vno quando cresce, & laltro appresso al fine; dico che quello della crescente mai non restarà di vaporare per la morbidezza non digerita, che si troua in lui; debilitandosi a poco a poco, finche del tutto sarà rotto, & fracassato: Et laltro, per hauer gli humori ben digesti dalla Luna vecchia, restarà anco più forte, & più gagliardo per sostener ogni peso conueneuole: & questo si vedrà benissimo s'egli massimamente serà tagliato più tosto all'Autunno, che alla Primauera.

Vinc. Che remedio vi sarebbe a fortificar quegli arbori che sono deboli, i quali assai volte per necessità si tagliano per metter'in opera, ben che si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

Gio. Bat. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima fin'alle radici per la troppa aquosità, che la natura lor tira a se con grande auidità della terra, però chi vol seruirsene lungo tempo, li tagli da quel lato, onde vā tagliati, vn poco piu della meta appresś'al fine della Luna & li lasci così in piede p vn giorno, o dui; & poi li finischi di tagliare: Percioche stādo così mezi tagliati, in q̄l tēpo venira fuor tutta lacqua che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar'vna rouere, o castagna (per esser dei piu forti, & de' piu durabili arbori, che siano tra noi) & così vn'albara, o pomo, ouer'onizzo (che son dei più deboli) & lasciarli al modo detto: ve

drà

drà quanta copia di acqua vscira fuor di questi teneri, a rispetto de gli altri: Ma come sono purgati, & ridutti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi cosi al Sole, al vento, & al freddo almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opera; mettendoui però sotto de' legni, ò pietre, acciochè non siano dãneggiati dalla terra Et se bisognasse quadrarli, sian' ordinati come saranno scorzati, perciòche si induriranno in quel tempo, come si hauessero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opera al coperto; perche quando fussero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

Vinc. Per hauer inteso le cose, che si debbono fare in Luna nuoua; & quelle che van fatte quando è vecchia, desidero sapere ancora la cagion di quegli effetti, che ella fa essendo nelluno & laltro stato.

Gio. Bat. Quantunque questa cosa non appartenga a gli Agricoltori, ne a me, ma solamente a gli Astrologi, o a i Filosofi naturali, non dimeno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrer sopra di ciò, ad vn letterato mio amico. Adũque, lasciando che la Luna faccia in manco di vn mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che la sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non ha lume alcun da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto si allontana da lui, & per contrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto mãco lo rifiette alla terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, ò manchi il lume (eccetto quãdo ecclissa) per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, ma solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra. Il quale, secondo va crescendo, & mancando, ha parimẽte piu, & men forza di mouer lhumore delle cose naturali a fare i suoi effetti: Percioche, quanto piu egli cresce, tanto piu il detto humore abonda, & si diffonde alle parti esteriori: per contrario quanto piu manca, tanto piu il medesimo humore manca, & si restringe alle parti interiori: Al quale effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce lo spatio della notte, nelquale la Luna sta sopra della terra; & quãdo il detto lume si fa veder minore, si fa similmente minore il detto spatio di tempo. La onde possiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli albori, nella secõda produce i frutti; nella terza li matura, & nella quarta li sfondra; cosi la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secondo a fruttare; nel terzo a maturare, & nell'vltimo a conseruare.

Come si può conoscere il valore della Luna.

Vinc. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differentia che è, quãdo si mostra meza illuminata dal Sole nel compiuto primo quarto, essere vgualmente quando è illuminata nel

secondo,& che il primo morbidisce tanto, quanto il terzo ristringe, vi prego che mi diciate etiandio qualche secreto da conseruare i frumēti dalle tarme.

Come si può così tagliare il frumento mal maturo quāto il maturo.

Cio. Bat. Innanzi che io vi dica questo, mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorche fussero in parte mal mature, le quali si tagliarebbono volentieri per hauer copia di lauoratori, i quali non si potrebbono poi hauere, se fussero licentiati; ouero ancora quando si miete vn campo, & che vna parte non è matura senza farli due volte; si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli adunque così il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; percioche, mentre che i metitori an daranno tagliando, & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & nō manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, acciò che non siano trafitte dal sole: Et come è sparito, siano drizzate in piedi, & lassate così tutta la notte, & poi la mattina seguente innanzi sia alto, siano ritornate per terra al modo detto: Facendo questo sera, & mattina; finche saranno diuenute mature: Ma se non comparisse il Sole, non accade a ponerle per terra.

Come vogliono essere i granari per conseruar le biade.

Poi quanto a conseruare il frumento; dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione a Mezodì, ò da Oriente, a Occidēte; percioche se i venti non possono correre, & trappassare dall'vn lato all'altro, è dubbio, che nel gran caldo non patisca molto. Vero è, che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari che hanno di ogni tempo solamente le finestre verso tramontana, perche q̄l vento tiene sempre fresco tutti i frumenti: Senza che dicono, che sotto a i tetti non siano posto le assi, & manco i tauelloni, acciò che i venti possano liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto più tosto si puote; si faccia fuori il frumento dalle cose; percioche quanto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è poi marauiglia se quei frumenti abondano di barbelli, & conseguentemēte di tarme. E vero che se fussero seccate ne i campi le coue in piede al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte accaderebbe simil cosa: Ma poi che nō si fa questo, come si faceua innanzi alle tante presenti carestie (per essere hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardente sole, & poi così caldo sia criuellato, & portato di mano in mano, sul granaro, del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia: spruzzando di buono aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si hà da mettere il frumento in vn mucchio,

Regole per conseruar i frumenti.

chio,

chio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

Vn'altro secreto potente per conseruare ogni frumento vi voglio dire: Che per dieci some di ben secco, vi siano mescolate almeno quattro di miglio bene ordinato; percioche non solamente dalla sua frigidità sarà conseruato ꝑ più anni dalle tarme, & nõ si potrà scaldare; ma ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello. Io vi potrei medesimamente dire de gli altri secreti a questo proposito; ma perche questi sono certi, & sicuri, però farò fine, poi che per adesso, habbiamo ragionato a sufficientia.

Vinc. Innanzi che ci leuiamo, desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare a quel frumento, nel qual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

Gio. Bat. Primamente douete sapere, che mai non vi entrano, se non dopo pochi giorni, che egli è stato battuto: Et però, tantosto che quel frumento comincia a scaldarsi, ò produr barbelli, sia portato di mattina sù l'ara a farlo bene spoluerare col criuello, & poi di mano in mano distenderlo benissimo, & così sparso, lasciarlo allo ardente Sole insino che è passato lhora di vespro; & riportarlo dapoi così caldo ben nettato, ponendolo in vn mucchio piu alto, che si può. Percioche quanto piu si trouarà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogarà, & ammazzarà tutta q̃lla generatione: Oltra che in tre, ò quattro giorni tutta quella massa restarà talmente fresca, che piu non patirà cotal rouina; anzi si conseruarà per lungo tempo.

A ristaurare il frumento barbellato.

Vinc. Si come mi sono piaciuti i primi duo rimedij contra questi animaletti; così mi è stato caro questo altro, perche non haurò piu quel tanto danno, che piu volte ho patito. Resta solo che dimane siamo insieme per ragionare delle altre cose, che desidero sapere, se tanto vi sarà grato.

Gio. Bat. Anzi mi sarà gratissimo, & però vi aspettarò molto volontieri.

IL FINE DELLA SECONDA GIORNATA.

LA TETZA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al piantare, & alleuare le Viti in poco tempo.

Enuto il terzo giorno M. Vincenzo andò nell'hora solita a casa dello Auogadro; & trouatolo a passeggiare nella bella loggia, che guarda à tramōtana, & per mezo di vn diritto viale accompagnato da due belle siepi di sanguini, ilquale diuide il giardino delle case de i suoi lauoratori: dopo le loro salutationi, fu pigliato da lui per mano, & condotto di passo in passo, sin'in capo sotto di vna gran castagna foltissima, laquale per trouarsi accommodata di freschezza, & di seggi attorno, si posero a sedere. Et dopo che hebbero ragionato della mirabil vaghezza, che essi godeuano da quelle diuerse verdure, & del dolcissimo cantar de i tanti vccelli, che tutta via vi erano: il Maggio, ponendosi la mano destra al petto, disse. Poscia che voi Messer Gio. Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di quante cose vi ho richiesto, vi prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

Quāto è dissimile lo arbore della vite a tutti gli altri arbori.

Gio. Bat. Quantunque la vite sia domandata arbore da gli antichi, & da i Giureconsulti; in niuna cosa è però simile a gli altri arbori, eccetto che è di legno, & atta a brusciare come loro. Percioche si vede primamente, ch'ella è dissimile per esser di dentro porosa, & piena di spiracoli spessissimi, & minutissimi nella asta, nelle braccia, ne i maderi, & pampini, & non meno è dissimile nella scorza, nella drittura, & nel colore; di maniera, che non so qual'arbore non sia più bello assai di questo. Seza che, nō solamēte è dissimile p nō potere stare in piede, se nō è ben sostentata secondo il suo bisogno; ma ancora, si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co'i frutti; così per contrario i maderi, palmiti, & pampini di lei co i frutti, ò senza non essendo appogiati a i legni, ò a canne, ò tirati per longo, ò vero che rampichino sopra gli arbori, ò ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi, tendono all'andar al basso, & per terra.

 Vinc.

Vinc. A quello che voi dite esser questo arbore cosi languido, cosi debole,& cosi difforme;debbiamo credere,che il Signore Iddio lo facesse cosi,accioche non fusse buon per altro,che per produrre vn licore tanto pretioso,& tanto necessario, quanto è a noi mortali: Percioche quando fussero altramente, non è dubbio che ne sarebbono consumati tanti che poi i vini sarebbono sempre in maggior pretio di ql che sono.

Perche Iddio fece l'arbore della vita dissimile à gli altri.

Gio. Bat. Che è poi della dissomiliãza del loro frutto a cõparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi?I quali sono sodi,& tutti di vn pezzo,& quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi:Come si vede,che i graspi grandi, & piccioli han piu numero di grani diuersissimi, & di tal sapore, che non vi è lingua che esplicasse mai la varietà delle delicatezze, che essa vite fa gustare nel mangiarli,& nel beuere i vini,le vernaccie,le maluasie, & altre infinite beuande,che per tutto il mondo sono produtte da lei.

Vinc. Benche vi haurei da domandare più cose circa alla natura di queste vite, nondimeno mi contento che più tosto mi mostriate prima i terreni,che sono da schifare nel piantarla,& poi gli altri che sono buoni per lei.

Gio. Bat. Primamente non si debbono piantar nelle altezze de i monti nostri,& manco nelle parti loro Settentrionali, ne de i colli,pcioche non vi frutarebbono per cagion del freddo.Come anco non sono da piantare nei terreni maligni,& specialmente ne i salsi,amari,paludosi,& ledosi;percioche i vini vi venirebbono cattiui, & facilmente si guastarebbono;ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le fertili ne i magri; & nõ meno ne i freddi ò humidi quelle che hãno poca midolla,& i gran i sodi:& poi ne i caldi, ò secchi le altre che ne hanno assai,& i grani molli.Nõ ponẽdone sorte alcuna ne i terreni,che habbiano in cima delle pietre in grãdissima quãtità; percioche vi nuocono di state per lo troppo caldo,& di verno per lo eccessiuo freddo,ma essendone fino alla radici, non tanto giouarãno loro nel tenerle fresche lo estate,ma faranno etiandio che i vini saran migliori:Non piantãdo viti in valli profonde, ancorche producessero delle vue in copia:pcioche,nõ potendosi maturare,farebbono vini garbissimi,& di poco valore:Et pur chi ne volesse in simili siti,ve ne põga di quelle, che facciano talmente i grani rari, che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo. Similmente chi vol piantare viti,debbe scegliere delle migliori;& volendone diuerse sorti,le ponga tutte separatamente; percioche, stãdo che le gentili producono curti pampini,& le grosse lunghi, non solamente fa bene a metter queste piu lontane luna dallaltra, che non voglion esser poste le gentili; ma ancora hà maggior commodità nel vẽ

Quai terreni sono cattiui, & quai sono buoni per piantar viti.

Dello scegliere le viti, & come vanno piantate.

demiar

demiar le vue, che se fussero ne i fili mescolate; conciosia che egli può diuisare nel fare i vini secondo che le sorti si trouarãno di vna, in vna & anco accompagnarle come gli piace: Oltra che nel potarle, può cominciar ad ordinare quelle che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tempo delle più tarde. Et a questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo secondo la natura loro; cosa che non vien fatto così, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è marauiglia se in tal caso, ve ne sono assai che patiscono per esser potate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, benche pochi vi siano, che pensino ad vn tanto danno.

Regole per pigliar, & piantare le viti.

Ancora chi vol piantar viti, debbe considerare la qualità delle aere, & del sito; percioche essendo da Mezodì: pigli ancor i maderi da quella parte della vite, che il vol piantare. Et se il sito è da Oriente, li pigli parimente da quella parte; & se vuol piantare in luogo alto, pigli non meno in maderi in sito alto; & se a basso; in basso: Et così piantãdoli in sito humido, ò freddo, ò secco, ò caldo, sẽpre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percioche osseruando questo bello ordine, quei maderi pigliaranno piu facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Auuertendo sempre a non piantarli ne i luoghi freddi, se non alla primauera, ne i caldi se non all'Autunno, & ne i temperati tanto allo Ottobre, quanto al Febraro. Ma perche le viti gradiscono piu i luoghi caldi, che i freddi; & piu i secchi, che gli humidi; & anco piu lo aere sereno, che le piogge; però non si piantino ne i terreni che hanno la acqua prossima alla superficie loro, ma ne anco stan bene ne gli altri che si adacquano: percioche oltra, che non producono buoni vini, & facilmente si guastano; elle parimente vi durano poco tempo. Et però, stando che son'offese tanto dalle acque, lodo che si pongano ne i luoghi asciutti, & anco piu tosto nei colli, che ne i piani: Et auenga che questi ordinariamente abondino piu di vino; tuttauia quelli lo fan migliore, per essere maggiormente beneficiati dal sole: Come ben si vede, che sì come ogni campo quanto piu è grasso, & piu potente di fondo, tanto piu abonda di vini, ma nõ buono; così quanto piu si troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

Che meglio e zappar le viti, che a ledamarle.

Appresso, perche migliore vini raccogliono coloro, che zappano ben le viti piu volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cãbio di zappare, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta a farle immorbidare: però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo la natura, & l'arte vsata.

Altri ricordi importãti per le viti.

Vinc. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che

co-

cominciate a parlarmi intorno a i modi, che debbo tenere nel piantare, & alleuare le viti cosi facilmente al modo vostro.

Gio. Bat. Perche principalmente si debbe piantar viti, che facciano delle vue assai, vi ricordo che pigliate di quelle, che siano di poca midola; percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto che nõ temono cosi la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar viti che vi dispiaccino, voi prima cercarete al principio di Settembre quelle viti cariche di vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno a le gambe con vn podettino, quando vorrete piantare i lor maderi, pigliarete i piu grossi, che siano tondi, spessi di occhi, & che habbiano fatto quell'anno dell'vua assai (come facilmente si conoscono a i piccanelli de graspi tagliati, che vi saran restati) & non mai de gli altri, percioche vi sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per esser maderi sterili; ne pigliarete di quelli che sono alla gamba, ò alle braccia; per non essere spessi di occhi, & manco di quegli altri che sono prossimi alle cime; perche sono troppo sottili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna, & doppo mezo dì al tardi, & piantandoli anco quanto piu tosto si può ne i primi giorni di està. Et se per caso voi mandaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nella acqua, & li piantarete quanto piu tosto; facendo il simile (quanto allacqua) a i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

Modo vtilissimo p piantare le uiti.

Ancora per esser cosa naturale, che alcun'arbore non può mai crescere, se non è aiutato, & quanto piu sono deboli, tanto piu la verga patisce, però bisogna far loro tre prouisioni, che quando cominciano a germogliare, possano facilmēte trapassar la terra. Voi adunque farete prima i fossatelli (& non buche) larghi vn braccio e mezo, & alti altro tanto, all'Ottobre volendo piantare al Febraro seguente; ma piãtando inanzi al verno, li farete all'Agosto; percioche questi dal caldo, & quelli dal gelo diueranno come cenere; facendoli trapassar la ripa, doue maggiormente pende il campo, accioche l'acqua, che entraranno, discorrano sotto terra fin nel fosso prossimo, facendoli nõ meno con laratro (per manco spesa) fin che si può fondare, & poi finēdoli cõ la vãga, gittãdo il terrē migliore da lun lato, & il resto dallaltro; ma q̃sto lontano dalla ripa non meno di vn braccio, accioche nel piantare i maderi, possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dapoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono; spianãdoui etiandio tutto il resto, benche fusse magro, perche col tempo si farà buono.

Fatti adunque i fossatelli a questo modo, voi coprirete il fondo di pietre nõ piu grosse di vn pane; percioche non solo le radici delle viti

vi ſtaranno nel gran caldo freſche,& le acque piouane,& le adacquan ti;ouer le riſorgenti vi ſi purgaranno; ma ancora i vini riuſciranno mi gliori, & li occhi delle medeſime viti tardaranno di anno in anno a germogliare;coſa in vero vtiliſsima,poiche la brina, ò freddo grande non le danneggiaranno;come fanno molte fiate quando eſcono fuo- ri per tempo:Coprendo quelle pietre di buona terra,che non ſi vegga no,ponendo dapoi ſopra delle brocche,ò rami di legne. Vero è, che per minore ſpeſa, potrete metterui de i ricci di caſtagne, ò meligazzi, ò piu toſto de gli ſpini di rouere,& di queſti in quantità,percioche te- neranno quel terreno talmente ſoſpeſo, che le radici delle viti non haueranno impedimento,che non creſcano commodamente in lun- ghezza, & in groſſezza, trahendole poi adoſſo tanto terreno del più graſſo,che non ſi vegga coſa alcuna. Et fatte ben queſte coſe piantare- te per Luna creſcente le viti,& opij, ouero, altri arbori, & ponerete i maderi lontani l'vn dallaltro quaſi vn palmo;accioche ſi poſſa zappa re fra mezo: Iquali coprirete con terreno meſcolato col letame vec- chio;ò per manco ſpeſa con le vinaccie,ò guſcie di vua, ouero col bul laccio chiamato locco da molti,che ſi caua dalle biade quando ſi fan- no fuori della paglia;& è perfettiſſimo,ſe il ſi troua ben marcio di vn' anno,ò di due,conciofia che fa talmente germogliar le radici (per eſ- ſer di natura caldiſſimo) che molte fiate in capo di due anni, quelle viti ſi caricano di vua. Et però ſarebbe coſa buona a ponerlo ogni an- no in qualche luogo ſeparato, allo ſcoperto, & non marcirlo ſotto a gli animali (come ſi fà).per ſeruirſene poi nel caſo detto delle viti. Et anco per far naſcer toſto le zucche.

Quanto è perfetto il bulaccio p far germogliar le radici alle viti.

Vinc. Ancora io credo il valor di queſto bullaccio, come più vol- te lho veduto a mettere col roſmarino,co i cedri,limoni, aranzi,& al- tri arbori delicati, quando ſi piantano ſenza radici, & venir quelli in poco tempo beliſſimi.

Gio. Bat. Poi non piantarete più di dui, o tre maderi appreſſo al- lo arbore; percioche quanto più ſono inſieme,tanto manco ciaſcuno participa della graſſezza di q̄l terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaſo tra vn'arbore,& laltro; ma lontani l'vn da l'altro mezo braccio, ò poco più;atteſo che voi gli alleuarete con quel medeſimo zappare, che farete a gli altri principali; ſtando che quando ſi zappano queſti, per lordinario ſi zappa anco q̄llo ſpatio,che è fra l'vn'opio, & laltro. I quali maderi ſuperflui; come haueranno due, ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & queſti faranno più toſto della vua, che li sbarbati: Piantandoli però ſempre tutti diſteſi in piano, & piu lunghi che potrete; ma che le cime non reſtino troppo ſottili ſopra terra;percioche quanto più ſaranno diſteſi per lungo,tanto più nume

ro di radici produrranno. Et però commendo coloro che piantano di stesamente le trose intere co i maderi intrecciati lequali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantano le uiti ne i terreni potenti, col farui fossi alti due braccia, & larghi altro tanto, & poi vi pongon'i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe a maturare, per trargliclo adosso d'anno in anno, finche sieno spianati quei fossi in tre, ò quattro anni; cosa molto gioueuole a quelle viti; si per cagion di quel terreno cosi polueroso, & cosi grasso, & si anco per lo Sole, che ui penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra; non mancando etiandio a nettarli, a zapparli, & ordinarli di paleti, ò frusconcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno; di maniera che quando cominciano a tirar quelle uiti: non solamēte producono ogni anno più gran quantità di vua; ma si mantengono anco belle à centinara d'anni.

Quanto ben piantano ui te i Bergamaschi.

Vinc. Benche i Bergamaschi generalmente siano in questo più da lodare de Bresciani; nondimeno nel resto dell'Agricoltura sono poi inferiori assai.

Gio. Bat. Piantati che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germogli sarãno lunghi un dito, leuarete via co i diti il men bello, & non mai con ferri; mondãdo poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori, facendo q̃sto al Maggio, & più ancora fin che quell'occhio, ò madirolo sarà inuiato a farsi lungo; perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraro seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, ò tanagliuola ben taglienti, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengano una medesima verga.

Modi Per al leuare presto le uiti.

Ancora non mãcarete a zappar le dette gambe almeno tre, & quatro volte il primo & altri anni; ma meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciando al Febraro fin per tutt'Ottobre; ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin p tutt'Agosto, accioche nõ siano traffitte le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormẽte cõ laratro innãzi il uerno (se tãto si può fare p minore, spesa) & aprirle ancor fuori con quello alla Primauera zappandole, & nettãdole all'hora benissimo, cõ tagliare uia tutte le radici, che sarãno sopra terra; ma lungi vn poco dalla gamba; pcioche patirebbe quando si tagliassero ben sotto, & massimamente chi facesse q̃sto al Maggio, o nel gran caldo: Ponendoui appresso al detto Febraro dui paletti co i ramoscelli

cõ lacqua pura che resta nel vaso, doue sono state a mollire le pelli sec che de buoi, & vacche, & di altri animali piccioli, v'assicuro che nõ vi si approssimarãno p la gran puzza, che abboriscono di quellacqua. Et però hauendone voi in vn vaso, bagnerete di gamba in gamba qlle vi ri con vna scopa, come hauran gittato fuor'i pampini con le foglie; fa cẽdo questo al tardi, accioche per lo fresco ella si incorpori meglio in esse, che se fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

Secreto che non si fano pasciute le viti nouelle.

Vinc. Quante volte si debbe far questo? conciosia che crescẽdo tut ta uia quei pampini sin che son maturi, vi nascono, & crescono pari mente de gli altri, i quali per non esser bagnati, non duorebbono n'an che patir in modo alcuno.

Gio: Bat. Anchorche i primi pãpini puzzino talmẽte in qlla parte doue son bagnati, & che non ribagnandoli alt ramente nõ perdino se non poco quel puzzore, nondimeno per assicurarsi che non siano dã negiati secondo il solito, lodo che si bagnino vn'altra uolta, come so no cresciuti assai, e si faccia massimamente questo quanto più vi fos se piouuto sopra.

Vinc. Vorrei saper'ancora come si debbono far le buche, o fosse in quei luoghi, doue non si possono far i fossateli.

Gio. bat. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe vno & mezo, & altro tanto alte, accioche possiate piãtare due, & tre gam be di viti con larbore separatamente luna dallaltra almen un palmo. Senza che quanto più harann'intorno del terreno mosso, tanto mag giormente verranno belle. Ma non mãcarete a metter dentro di quel le cose, che hò detto de'fossatelli per maggior beneficio delle uiti, & arbori, che si pianterãno, facendole lontane l'una dallaltra, più, & me no secõdo la sorte delle uue, & de'terreni, percioche piãtando uua gẽ tile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, ò daltra natura simi e, non passarete sei, ò sette braccia, ma piãtãdo questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, ò di dieci Essendo uua grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà più lung hi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana luna dallaltra.

Come vogliono esser le buche per piantar le viti.

Vinc. Per qual cagione hauete uoi fatto tanti pẽdoli, ò stropelleti di salice attorno i uostri cãpi arati, col farandare sopra i loro cerchi tã te belle uiti, che pendono con si bellordine allo in giù cariche di uua?

Del piantar i pendoli intorno a i campi con le viti.

Gio. Bat. Vedẽdo il gran dãno, che dauano a i miei cãpi gli onizzi con lombra loro, li cauai con tutti gli arbori grossi, & piantai in luogo suo delle uiti, & piãtoni di salice p incalmarli poi come ho fat to: da i quali nõ tanto ho cauato quest'anno ducati trenta, & piu caua rò per l'auenir di stroppe, & stropelli che ho uẽduti a questo Febraro; ma spero che le uiti, che ui rampicano sopra daranno il uino, che mi

bisogna per la famiglia.

Vinc. Non solamente non è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellere, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese; ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmiti carichi di vue a pender'intorno a quei cerchi cosi ben ordinati senza danno delle biade, ò d'altri frutti.

A fare un viuaio di viti per piãtarne poi ogni anno in quantità.

Gio.Bat. Dapoi che dite d'inuentioni, voglio mostraruene vn'altra per far'un viuaio di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogn'anno tante gambe con le radici, quante desiderarete di piantare, & vendere. Voi adunque diuisarete primamente vn luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'un dall'altro non piu di otto braccia, & di quell'altezza, & larghezza che vi ho detto: & poste anco dentro le medesime cose, vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà; ponendoli lontane l'vna dall'altra non meno d'un piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette; & vi ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, accioche possano rampicar'i lor maderi sopra a i ranfioni non più lunghi d'un palmo: Et come hauranno compiuti tre anni, si come si douerebbono tirare al Febraro i maderi per far dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba; crescendoli poi di anno in anno secõdo che verranno potenti; sotterandoli non piu d'un piede, & per lunghezza non piu di braccia tre.

Poi essendo le uiti p drittura da Tramontana a Mezodi, li volgerete la prima volta cõ le cime da Occidente, & li troncarete talmẽte, che non auanzino sopra terra se nõ dui occhi per madero; accõmodandoli con tal misura, che si possano zappare, & infrasconare, & che l'una cima nõ impedisca l'altra: Cioè sotterãdo il primo madero lontano dalla gãba vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto sola mẽte vno, il quinto due, & il sesto tre; & sempre per drittura. Et a questo mõdo, alcun madero nõ occuparà l'altro; nè cima di due occhi sopra terra nõ impedirà l'altra; anzi si vedrãno distinte l'una dall'altra infrasconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrarete anco piu spessi sin'al doppio; lasciandoui però sempre da gli speroni, che producano maderi per l'anno seguẽte, che se ben saranno lontane le cime vn piede, ò mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurete infrasconato le gãbe grãdi, accioche vi possano rampicar'i maderi, che si volgerãno al Febraro seguente da Oriente al modo de gli altri; zapparete le cime prouanate con le gãbe a'suoi tempi; & poi all'altro Febraro cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidẽte, i quali (per hauer compiuti dui anni) saranno talmente grandi, & barbati, che piãtandoli altroue, & non mancandoli

candoli delle coſe neceſſarie, vi daranno dell'vua in capo di dui anni; p cioche quando li leuarete per piantarli, ſeranno piu belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, o ſei, ò piu maderi p gamba. Oſſeruãdo poi a queſti, & a gli altri che volgerete, & cauarete d'anno in anno quei medeſimi modi, che hauerete fatto i primi, percioche, piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come ſarãno in proſperità, vi rẽderanno ogni anno almeno mille cinquecento piãte, che ſaranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender'almeno dui marchetti l'vna, che ſaranno d'entrata ducati vinticinque. Che ſe fuſſero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

Vinc. Che coſa ſi debbe far'alle viti per hauer delle vue in copia.

Gio. Bat. Fra le coſe che vi potrei dir intorno a queſto ſolamente, ne dirò cinque, per eſſer'anco le più importanti.

Ricordi neceſſari per beneficio delle viti.

La prima è, che zappiate le viti piu volte all'anno cominciando quando ſi aprono fuori al Febraro in fin che ſi colmano all Ottobre; facendo queſto nello ſcemar la Luna percioche ſi ſeccano piu facilmente l'herbe.

La ſeconda, che tagliate all'hora via tutte le radici che ſi ſcoprono nel zapparle quaſi in cima terra, al modo detto; & le nettiate di ogni gramigna, & d'altre herbe che fuſſero appreſſo alle gambe, che fuſſero nel vaſo, o ſpatio tra l'vn'arbore, & l'altro.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo che ſia di ſotto delle braccia, ò legame, & anco d'ogni verme, ò caruolo, o d'altre coſe, che le noiaſſero; percioche ſono alle volte ridotte da tali animaletti in niente.

La quarta, che leuiate via al Maggio tutti i maderi ſuperflui, che ſi trouano fra le braccia delle viti, & laſciarui quei ſoli che ſon più belli, & neceſſarij per tirare l anno ſeguente, & per fare de gli ſperoni, come vene vogliono per tener baſſe le viti; percioche a queſto modo vengono aſſai più belli, & nel potarli non occorre a farli altro: Leuando via non meno tutti quegli altri maderi, & pampini, che non han produtto vua; perche eſſendo ſterili, non ſtà bene che tirino a ſe quell'humore, che debbe andar'a gli altri che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimiate tutti quei maderi, che hãno l'vua, accioche qell humore, che tuttauia tẽde ad allungarſi, ſi volga ad ingroſſar maggiormente l'vua; oltra che la ferſa nõ potra offenderla come ſpeſſe volte fa, laquale per, la ſouerchia morbidezza corre ſempre alla cima di quei maderi non caſtrati, & nõ a beneficiar l'vua.

Vinc. Qual tempo giudicate voi eſſer migliore per potar le viti, la Primauera, o l'Autunno?

Trattato del potar le viti.

Gio. Bat. Voi sceglierete, & potarete le viti magre (essendo possibile) nel'apparir la Luna di Gennaro, sin'a i quindici dì; ma quanto più fussero morbide, tanto più tardarete uerso il fine; percioche per esperientia si uede, che questa fa produr piu uua d'ogni altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi innanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, ò vicini a quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primauera, & producono etiandio maggior quantità di vua, & migliore: Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser all'hora maturo il legno) nè anco alla Primauera, ò d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, ò che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato, & asciutto;sia poi Sole,ò nuuolo; che sempre è bon tempo: potandole però sempre innãzi che comincino a far segni di gittar fuori cosa alcuna;percioche in simil caso patirebbono tanto più, quanto che gli occhi fussero piu allungati. Auuertendo poi a lasciare alle viti molto morbide tanti maderi; quanti siano atti per dispensare quella superfluità,che in lor si troua:perche questa è la vera via di mortificar la terra,la quale per la troppa morbidazza distrugge le vue.Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi,poi che quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto,ma solo tendono abondar'ogn'hora piu quelle di pampini,& foglie; così quell'altro fa bene,che non solamente vi lascia tanti maderi,quanti fa di mestiero, ma vedendo che sono di assai numero, li tira co i palidai lati delle gambe tutti quelli, che sono di piu dell'ordinario,& in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro.Oltra che per esser pratico, lieua dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle; massimamente quanto piu si facesse questo de gli altri anni.

Del potar le viti de'colli.

Ancora sarete discreto verso le viti, che han fatto dell'vua più dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguente,ma vi lasciarete solamente quei soli,che bisognano secondo le loro forze.Et sarete circonspetto nel conciar le viti giouani differentemẽte da quel che si fan le altre sorti,percioche,si come a quelle che han fruttato più anni(per l'ordinario) possono portar piu numero di maderi per fruttare lanno seguente;alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete di tempo in tempo,secondo che diuerranno potenti.

Parimente quaudo trouarete alcuna vite talmente vecchia, & fracida,laquale sia dubbiosa di ridursi in niente,all'hora (essendo di buona sorte) nõ mãcarete,per rinouarla,a prouanare sotto terra qualche ma

dero,

dero, che sia a proposito, & non essendone, le darete nel più bel luogo dell'asta, vno, ò dui tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmēte imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le viti, leuano via quei madiroli miseri, che si trouano sotto, o appsso a i belli, che sono p produr dell'vua in copia; ma non seguitaste mai qgli altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti con lasciarui assaissimi maderi, che non son'a proposito, & leuano via qlli che dourebbono restare, ò almeno farli in speroni: Sēza che più volte lasciarāno un braccio di vite trascorso, p hauer dui, ò tre bei maderi, onde poi è forza priuarsi del frutto almen per vn'anno, ò che la pouera uite uadi di mal in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare piu di dui occhi per sperone.

Molti errori che si cōmettono nel potare le viti.

Veramente, se le pouere uiti potessero esprimere parte de' torti, che loro vengono fatti, & che trouassero giudici, che lor facessero giustitia, io son certissimo, che di uillani ignoranti, si fornirebbono le centinara di galere: Castigo in vero conueniente a simil generatione, poiche non sapendo, non vogliono anche imparare, & manco confessare i lor'errori.

Vinc. Certamente, se i nostri Illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopre alle mal coltiuate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbono i lor subditi, & con beneficio grandissimo del loro Dominio. Ma perche dubito di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle uiti.

Di quanto beneficio sarebbe, se i nostri Signori facessero i Censori sopra i campi mal coltiuati.

Gio. Bat. Quanto poi a potar le viti, le tirarete giù da gli arbori quādo pioue, ò che sono humide; percioche non si rōpono, ma si ben quādo il tempo è asciutto, ò molto arido. Dilettādoui sempre d'hauer ferri ben taglienti, & sottili, perche taglierete benissimo ogni cosa, & cō poca fatica; non lasciandoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che uadi leuato, onde non è poi marauiglia, se quelle uiti sono rouinate da i uermi, che vi entrano, & se essi acquistano nome d'esser ualenti per far ranfioni in copia, per attaccarui botazzi, & fiasconi.

Vinc. Aspetto parimente che mi diciate, come si possono incalmar le viti sterili, ò vecchie, ò che facciano cattiuo frutto.

Gio. Bat. Di quanti modi, che si leggono ne gli Autori antichi, i piu lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

Vinc. Ho più uolte ueduto ad incalmare a fessolo, trocando la gāba doue è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesimo

Come s'incalma la vite a fessolo.

che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati a lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella gallica; però non ho mai inteso la forma sua.

Come s'incalma le viti con la triuella gallica.

Gio.Bat. Questa è simile a quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, la quale taglia senza far niente di segatura, & è grossa quanto bisogna far'il buco, per metterui il madero Voi adunque senza troncar la gamba della vite, la forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio, netto, & grosso insino alla midolla; facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, il quale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco, lo tagliarete dou'è più grossello, facendolo ben tondo in lunghezza tanto quanto possa entrar giustamente in quel buco; & troncandolo poi talmente, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficcato, & ben serrato, & che anco non si vegga del taglio; Facendo questo dal Marzo fin mezo Aprile; hauendo riguardo sempre a i siti, & a i tempi. Verò è, che questo non mi è riuscito nelle mie viti quì, benche siano cresciuti i pampini vn braccio cõciosia, che l humore del l'acqua è talmente abondato in quei buchi, che finalmente sono seccati; nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne i colli, per esser'asciutti, & nõ humidi, come sono i nostri, campi; ouero chi tagliasse di sotto della gamba per due dita; perche quell'humore vscirebbe da questo taglio & non dal buco della calma. Ma vi voglio dire vn'infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Auttor'alcuno, è anco fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque un madero de'più belli, de'più lunghi, & de'più bassi che siano nella verga della vite, il quale, senza spiccarlo da lei, lo troncarete in cima doue è tondo, & grossetto; & lo lasciarete talmente lungo, che arriui sotto terra almen'un palmo; & fessatolo per mezo non piu d'un dito lungo, con sottigliar dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vorrete incalmar' in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & cõforme a quello in grossezza, & in tondezza: Et lippatolo da dui lati a modo d'un conio lungo, quanto è la detta fessura, lo cõmetterete dentro talmente, che non si vegga taglio alcuno; ma solamente la scorza dell'vno, & dell'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stroppello fesso, come se voleste legar'una scoppetta, & con quello legarete, & coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga un braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della vite, secondo ch'è commodo per drittura al filo delle altre uiti, & che vi si possa zappar'atorno. Et spianata che hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è, che

Come s'incalma la vite sotto terra.

forse

forse sarebbe meglio, in cambio del fessar, & lippar questi maderi, che si fessassero tutti dui per mezo, come pur sarebbe vn dito lungo, & ta gliarli poi per trauerso giusti da vna parte fin alla midolla: Et leuata via quella meta tagliata a ciascuno li commetterete, & legarete come ho anco detto, percioche restarãno più vguali in questa legatura, che nell'altra prima. Ma innãzi che sterpiate la vite vecchia, lasciarete pas sare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, la quale potrete tirare dopo dui anni, & la vite vecchia di cõ tinuo fin che la cauarete. Et questo è il vero modo dincalmare ogni vite, si perche non si perde niente del frutto; & si anco perche la calma diuien potente presto, per lhumore chella riceue dalla gamba di quel la vite. Cosa che nõ auiene cosi alle calme del fessolo, & della gallica, le quali durano pochi anni, per esser posti nel troncone vecchio, che tuttauia si và struggendo per lhumore che corre sempre nelle tenere calme. le quali crescono talmente, che vẽgono assai piu grosse del trõ cone loro, senza che molte fiate cadono, ò si scauezzano il primo an no, per cagion de gli animali, de i vẽti, ò p altre disgratie: & quellaltre rarissime volte, ò non mai pericolano, per esser'incalmate sotto terra.

Vinc. Hora che resto satisfatto di questo bel secreto, desidero non meno, che mi mostriate con quanti modi si posson ingrassar le viti magre.

Gio. Bat. Primamẽte s'ingrassano col letame vecchio; ma bisogna ponerlo lontano dalla verga, & dalle radici poco mẽ dun palmo; per cioche quãto più le fusse vicino, tãto più le nocerebbe col suo calore.

Piu grasse che si pos sono dare al l. viti.

Poi, per manco spesa, sono buone le euscie delluua, delle noci, la bulla del lino, rasicatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la ter ra auanzata del salnitro, la grassa delle cloache, & il letame de' caualie ri seruato, per darlo all'Autunno, come allhora si debbe dar loro tut te le grasse auanti, che si colmino.

Nõ meno è buona la poluere de' prati brusciati; & q̃lla delle lane ver gheggiate, & il calcinaccio minuto accõmodato col letame vecchio.

Appresso è buono il bulaccio bẽ marcio, che tãto vi ho lodato, & lo sterco (pur ben marcio) de i polli, de' colõbi, & daltri animali simili.

Parimente sono buone le tagliature de' sarti, de' pelliciari, de' calzo lari, & la segatura, ò limatura de' corni. Ma sappiate che queste grasse si dourebbono piu tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormen te facessero presto delluua, & non alle grandi; percioche a queste è dal tro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

Vinc. Quali arbori sono più a proposito, per piãtare appresso alle viti

viti, accioche siano sostentate secondo il lor bisogno?

Quai arbori stan bene appresso al le uiti.

Gio. Bat. Secondo l'usanza nostra, si hà per migliori gli opij di tutti gli altri arbori; percioche durano piu lungo tempo, & producono piu minuta foglia, & piu picciole radici. E ben vero, che ne i luoghi montuosi, sassosi, gierosi, aridi, ò magrissimi, stà ben piantarli de' frassini; percioche prendono, & crescono più facilmente de gli opij. I quali, benche durino manco assai, & siano sottoposti a gelare quando gelano le loro viti; nondimeno sono da apprezzare; conciosiache i serpenti non si prossimano mai tanto quanto giugne la ombra loro. Onde, non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auãti che quegli escano fuor di terra, ne mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro. Et taccia le ciregie saluatiche, atteso che non si costumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi conciosia che vẽgono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici che rouinano i terreni; & medesimamente si può dire delle noci, & delle pioppe; ne ancor mi piacciono le salici; percioche le viti producono poca vua, la quale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vol piantare, le faccia in pendoli, per le cose dette.

Vinc. Quali viti sono migliori tra noi, per far dell'vue assai?

La natura di piu vue che si possono piantare tra noi.

Gio. Bat. Lodo primamente che si piantino quelle che producono le vue cropelle nere, morbide, per renderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate con tutte laltre vue nere, e bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benche sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la fersa.

Poi sono mediocremente buone le vernaccie nere; percioche non fallano a produr frutto assai. Ma il proprio loro è di accompagnarle con le trebiane bianche, ò con le cropelle dette, perche altrimenti nõ farebbono vin saporito, ne potẽte, & sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere grosse di grano: percioche abondano di vue, che fanno viuo assai, benche sia debole, & fumoso; ma migliore accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conseruano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezo giorno ardendo bene il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre anco ad alcune altre, facendoui cosi. *

Appresso lodo le vue marzamine, che fann'i graspi lũghi, & i grani grossi, p abondar di vino gentile, che tiẽ dell'amabile, ma carico di colore, il quale si accommoda con ogni altro, pur che non sia insipido. Parimente è cosa vtile a piantar delle voltoline; percioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bontà, & bel colore, si può beuer'anco semplice, & accõpagnato. Et queste viti sono chiama

te

te voltoline;percioche il vino loro si volta più fiate allanno; parendo guasto,auenga che in vn dì,ò dui ritorni,& duri piu lungo tempo do gni altro.

Tra queste sorti,non vi è vua migliore delle cropelle Veronesi, le quali non tanto producono sempre dellvua in quantità,ma fanno an cora il vino saporito,& di poco colore.Poi,perche i suoi maderi sono di poca midolla,non patiscono il gelo,la brina,la fersa,nè il gran caldo. Et oltra che per cadere le sue foglie innanzi che maturino le vue per più giorni,il Sole le fa più facilmente maturare; di maniera che è poi bel veder quei graspi grandi, neri, & in gran copia a pender da i maderi cosi spogliati.Io vi potrei dire ancora delle altre sorti,che non son buone da mangiare,ma perche ho detto le più vtili,dirouui delle bianche.,che producono del frutto assai,& il vino buono.

Vinc Et questo mi sarà grato.

Gio. Bat. Io lodo piantare le viti trebiane,che fanno i graspi grandi,& i grani grossi:percioche abondano di vino,ma potente,& con fumo,& spetialmente se si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli,& che sono carichi di colore. Eglie ben vero, che se queste viti sono delle migliori,& poste ne i colli,che non siano morbidi di terreno,producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben percosse dal Sole;come la pratica cel mostra in più paesi.Et oltra che sono buone le schiaue bianche da piantare,le quali maturano innanzi le altre,& fanno frutto assai,& il vino gentile.Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di graspi lunghi coi grani grossi, & il vin gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile dogni altro bianco;ma perche tardano a maturare,non è perfetto fin'al gran caldo,& più quando ha passato vnanno.Ma taccio le altre vue bianche,per hauerui ragionato delle migliori.

Vinc. Hauendo voi detto dell'vue che si piantano ne i campi, aspetto che mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mangiare,per seccare,& per farne buone beuande.

Gio. Bat. Lodo primamente le vernaccie;percioche sono ottime verdi,& secche,& per far beuande delicate,le quali possono star'al pari delle maluasie,& daltre beuande conosciute tra noi. Vero è,che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si vede massimamente in Cellatica,& in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche,per essere perfette da mangiare,& far vino tanto migliore,quāto che quellvue sono trafitte dal Sole,ò poste ne i colli da buona parte.E ben vero che le nere sono piu delicate da mangiare,ma dubito chel vino nō sia cosi buono.Et si piātino anco delle aliane,p esser le prime che maturano, & che son deli-

cate

cat e alla fine di Luglio; & anco piu tosto secondo i tempi.

Parimente sono dolcissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Candia; & per questo non se ne vsano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medesimamente sono da piantar le brumeste nere, benche tardino a maturare: fanno pero bel vedere, per hauer'i graspi lūghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per piu mesi: Ma più lodo le brumeste bianche se sono ne i colli, ò altri luoghi aprici; cōcio sia che sono piu delicate delle nere, & si cōseruano piu lungo tempo.

La singularita della vua marina.

Fra le tante vite, che sin'hora vi ho narrate, non vi è poi che meriti tante lodi, quanto la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si matura facilmente. Et questa vua, oltra che è singolare per non hauere i vinaccioli, ouer'accini, ne i grani, & che non offende gli huomini nel mangiarla verde, anzi che piu volte è concessa a gli amalati, non ha pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricare il corpo, per acconciar lo stomaco, & per rihauer il gusto, ma è molto delicata per mettere in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili; & non meno ne i pesci, negli vccelli, & in altre carni.

Appresso è singolare nellordinare, & gouernar la vite: percioche si come laltre si tengono basse quando si potano, altramente andarebbono in niente; questa non farebbe vua in copia, se ogni anno non trascorresse. Et però commendo piu coloro che tirano simili viti intorno alle case, ò alle corti, ouer che le fan rampicare sopra gli alti arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergolati.

Vinc. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel seccarla a bei pesi, per seruirsene in casa secondo le vsanze nostre; onde per dissiparla verda, spendono poi le decine de'marcelli nel comprare la leuantina, la quale non è cosi saporita com'è questa nelle cose che si cuocono; benche sia più delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

Gio. Bat. Mi piace che voi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei che habitano in Villa, i quali potrebbono preualersi di molte cose che lasciano più tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

Vinc. Mentre che io mi ricordo, vi prego che mi diciate s'è cosa buona a piātare, & incalmare le viti, & altri arbori fruttiferi lanno del bisesto; stando che molti credono, che nō fruttarebbono se nō vnanno, & laltro nò: Tenēdo anco, che molte dōne & altri animali disperdano, & che gli oui couati dalle galline, & daltri vccelli vadino la più parte a male. Sēza che vi sono alcuni huomini, che hā q̄stanno p̄ tāto

sfor-

fortunato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia mo glie per ricca, & bella & ben creata che fusse (mentre che dura) ma ne anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere; & mancosi porrebbono a far lunghi viaggi, solcare il mare, cominciar fabriche, ò altra honorata impresa; tenendo sempre, di non hauer mai allegrezza alcuna.

Gio. Bat. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl' influssi celesti, ma solamente dallordine humano; come si legge, che non piacendo a Giulio Cesare quel che haueua statuito Numa Pompilio (ancorche fusse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezo di molti sapienti, di stabilire lanno à giorni trecēto sessantacinque, come sempre si è osseruato: Ma perche egli conobbe, che ogni anno correuano sei hore di più, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungesse vn giorno, il quale è detto bisesto; percioche in talanno due volte si dice, *sexto Calendas Martij*, per esser tanto nominato sexto il vigesimoquinto di Febraro, quanto il vigesimo quarto. Come per esempio si è osseruato sempre in Roma. Che se quellanno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanni à vinticinque, ciascun di loro sarebbe morto *sexto calendas Martij*. Et veramente se questordine non fusse, ogni centannni trascorrerebbono vinticinque dì: Onde si come il Natale di nostro Signore viene nel fine del verno, in setteccent'anni venirebbe al tempo del gran caldo. Et per certo questo ordine auanza ogni altro de gli antichi Greci, Egitij, Caldei, & daltre nationi che diuersamente regolarono gli anni, secōdo le loro opinioni; come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Autori. La onde si può concludere, che in quellanno non può esser cosa che osti al piantare, allincalmare, ne a fare qual si voglia cosa necessaria.

Dell'anno del bisesto.

Vinc. Poscia che son chiaro di questo bisesto; mi sarà caro se mi ragionarete delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue; & massimamente qual' è meglio, ò spiccarle ben mature, ò acerbe, ò mature mediocremente.

Gio. Bat. Per adesso io non posso parlarui di queste cose; percioche mi conuiene andare in luogo importante: Ma ritornando qui di mane allhora solita, vi ragionerò di queste, & daltre cose secondo che mi richiederete.

Vinc. Io mi rimetto a voi di quanto vi pare, & piace.

IL FINE DELLA TERZA GIORNATA.

LA

LA QAVRTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno al vendemiare, & fare i vini, & conseruarli, con altre cose à ciò pertinenti.

AVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forse per vn miglio, & inuitato à desinar seco per lo seguente giorno, non pure non mancò a ritrouarsi; ma hauendo finito di mangiare, si ritirarono in vn luogo opaco, & fresco, per vdire il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino; doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire. Perche hieri dissi à voi M. Gio. Battista, che mi sarebbe stato caro, quando mi haueste ragionato delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue, però aspetto che hora distintamente mi diciate almen quelle, che sono più necessarie.

Trattato pel vendemiare le vue.

Gio. Bat. Per satisfarui di questo che mi domandate, dico che il vero Agricoltore vsa sempre ogni diligentia per fare i vini migliori che può; Et perciò non manca a spiccar le vue mediocremente mature; percioche, si come vendemiandole molto acerbe, fann'i vini garbissimi; così essendo troppo mature, restano men saporiti, & men'atti a conseruarsi. Oltra che essendo possibile, non solamente le vendemia non bagnate; ma anco dopò che la rugiada è risoluta, & che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & più atto a durare: Come fù veduto nel felice anno del 1540. Il quale per non esser piouuto sinal San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di si dilicati vini, che mai non fù si gran ricolto à tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopò i diciotto, ò vinti di della Luna; percioche i vini diuengono più potenti, & più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimente vsa ogni diligentia nel separar luua agreste, la nebbiata, la tempestata, & la secca, ò marcia dalla buona; & non men'a non lasciarui non pure delle foglie, ò paglie, ò altre sporchezze, ma ancora che le tine, ò altri vaselli, doue hanno a bollire, sian ben nette di tutte limmonditie percioche mancando di queste prouisioni, facilmente si potrebbono guastare i vini.

Appresso, per farli perfetti, egli non manca à scieglier tutte le vue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere; non mescolando più di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe vna saporita con vna dolce, & la bianca, potente con laltra debile, & carica di colore; ponendo poi tutte le grosse insieme, per far de i vini per la famiglia, ò per gente bassa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano lascia le vue mucchiate in terra almeno per tre dì scoperte allaere; percioche migliorano assai se non vi pioue sopra, per cagion del Sole, & della rugia da che le affinano, & anco della terra che le caua ogni cattiuo humore; lasciãdole poi nelle tine non men di due giorni, ò tre innanzi che le faccia pestare, accioche quei vini crescano in potentia, & in bontà.

Vinc. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la vostra opinione intorno al bolir de i vini.

Trattato del far bollire i vini.

Gio.Bat. Questa è la maggior questione che sia tra gli Agricoltori; percioche vedendo le tante diuersità delle vue, de' paesi, de i terreni che sono differentissimi di aere, di freddo, di caldo, & daltre qualità, è impossibile a dar un solordine che sia vniuersale. Et però non è marauiglia dalle tante vsanze, che tuttauia si costumano dalluna Prouincia allaltra, dallun paese allaltro, dalluna terra allaltra, & dalluna casa allaltra. Come si vede in questa Villa, che molti li fan bollir uinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non passiamo quattro, ò sei.

Vinc. Qual cagione vi moue à farli bollire così poco.

Gio.Bat. Voi douete sapere, che quanto piu bollono i uini, tanto più diuengano duri, grossi, insipidi, & alle uolte prossimi allaceto, & simili nel colore alli inchiostro: I quali sono dabhorrire dogni tempo; si perche nel bere sono come medicine; & si anco perche offuscano l'intelleto, empiono le uene, lagano i membri, affogano il fegato, e satiano talmente ognuno; & massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, ne digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar'i uini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali; percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dellacqua, restano medesimamente saporiti; cosa che non auuiene alla maggior parte de gli altri detti.

Vinc. Quãtunque i uini pieni piaccino al uolgo, nondimeno i traspa-

ſparenti furno ſempre lodati da gli huomini giudicioſi, & maſſimamente da gli eccellenti fiſici.

Gio. Bat. Per vnaltra ragione è coſa dannoſa il far bollir tanto i vi ni,come per eſempio ſi può conoſcere.Che ponendo in due tine tren ta brente di vna medeſima vua ben qualificata, per ciaſcuna tina,& che vna bolla quattro,ò cinque giorni,dourebbeno dar almeno bren te vinti di vino,& bollendo quellaltra i vinticinque,ò trenta; è certo che non paſſarebbe diciotto, & forſe manco quando ſia bollita con gran calore:Et queſto ſi vede ne i paeſi doue ſi fan bollir'i vini col fuo co per ſaluarli; percioche ſeſſanta brente non reſtaranno più di quarantacinque.Qualch'vn potrebbe dire,che queſto non è a propoſito, ſtando che il vino, che bolle co i graſpi nelle tine, bolle lentamente, & quellaltro con gran forza di fuoco. Et io dico, che eglie più veriſimile che i noſtri vini, bollendo i vinticinque,& trenta giorni habbia no a ſcemar la decima parte,che quelli che bollono al fuoco la quinta, ò quarta; poiche bollono a quarti dhore,& non i tanti giorni?

Vinc. Qual modo vi pare meglio per conſeruare i vini,il farli bol lir poco,ò il bollire aſſai.

Gio. Bat. Lopenione mia fù ſempre che i vini ſi conſeruino, non per bollir'i vinti,ò trenta dì, ma più toſto quanto manco bollono.Si come per eſperientia io ho veduto,che a bollire i vini ſin che ceſſano, che per queſto non ſi mantengano più de gli altri. E ben vero, che quanto più ſon laſciati nelle tine dapoi che ſon venuti freddi; tanto più ſono per durare. Ne queſto auiene,perche habbino bollito aſſai, ma ſolamente per eſſerſi fatti forti alla cima i graſpi, i quali hanno poi ridutto quei vini quaſi conformi allaceto. Che ſe fuſſe vero, che ſi conſeruaſſero per bollire fin che ceſſano, & non più; non pure gli Antichi lhauerebbono detto, ma non haurebbono laſciati anco i tanti remedij; come hanno fatto per ſaluarli.

Quel che fece Franceſi intorno al bollire i vini.

Parimente, ſe queſto fuſſe vero, lo ſtato de Milano che ſi diletta di ben bere più dogni altra natione, non haurebbe mai abbandonato il farli bollire i vinticinque, & trenta giorni, per bollir ſolamente tre, ò quattro, come ha fatto dapoi che Lodouico Re di Francia ſi fece Signore di quel florido paeſe. Che par eſſer vſanza de'Franceſi di nõ bere ſe non vini claretti (i quali chiamano coſi, per hauer poco colore quanto manco bollono)& ritrouando alla venuta loro queſti altro tanto groſſi, & aſpri, & tanto carichi di colore; non poteuano patire a beuerli coſi fatti. La onde cominciando a farli bollire al modo loro di Francia, i Milaneſi, & altri ſuoi popoli, conoſcendo che queſta via era aſſai migliore della vſata prima da eſſi, hanno poi perſeuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi ho detto: Senza che

che medesimamente hà fatto il Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia: Percioche ueggo-
lio, che i uini restano con più bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi che raccoglie tutta la Voltolina, senza farli bollir niente, ò poco, i quali si mantengono nella lor bontà a vintine danni? Et non fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & altre Prouincie assai, che po trei nominre? Ma che bisogna cercare testimonij così lontani, poiche tanti de'nostri Bresciani (massimamente quei che adacquano i i suoi campi) già più anni non fanno bollir niente quei vini, che vogliono conseruare facendo torchiar le vue subito, che sono condutte percioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano miglio ri, che a bollir nelle tine.

Vinc. Ditemi, vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

Gio. Bat. A far perfetti questi che noi chiamamo vini cisioli, ò sforzati, per esser di vue nere, bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie fin che sono ben pestate, & poi inuasellarli più netti, che si può; benche si possono anco torchiar quelle vue, ma meglio è pestarle, conciosia che vien fuor'il vin migliore; facendo dapoi bollir con l'acqua nella tina quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia: Ma chi vuole, riempie più volte al giorno quei vaselli del medesimo vino, riseruato per questo in altro vaso; finche cessa di gittar fuor limmon ditie dal buco di cima, * Vero è che a tramutarli vna, ò due volte, mentre che bollono & leuar la fece che si troua sul fondo, restano più amabili, che a star fin al San Martino, & peggio (come la maggior parte fanno,) fin al Marzo, * Et questi vini restano piccanti, p piu mesi, & alquāto dolci quando le v ue non siano mal mature; oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto) & restano ben bianchi, essendo posti in vaselli netti. * Ma a farli ben dolci lanno seguente, & che restino così dolci, & piccanti tutto lanno si mette nel vasello il terzo di mosto dolce; fatto al modo detto di vue nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il vecchio che'l nuouo. *

A fare vini bianchi ouero neri.

Poi molti tengono che cresceno vna brenta per carro, per non essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine; & anco per nō esser roduta da i legni, & guscie di quelle graspe. Et vero che alcuni dicono non di gerirli bene, fin che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il cōtrario) percioche quanto piú sentono il caldo, tanto più diuengono

gentili:& più crescono in bontà quando e passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in uaselli ben netti doppo mezo Nouembre, o almeno nel mese di Marzo, accioche siano leuati dalla feccia, che haueranno in fondo & che si conseruino lungo tempo.

Vinc. Che rimedio hauete uoi per conseruare anco gli altri uini?

Gio. Bat. Io non ho secreti per conseruarli tutti, poiche ue ne sono alcuni di tanta mala natura, che ben che si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi diro ben'alcuni ordini per giouar a gl'altri, che alle uolte si guastano per diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque douete non solo spiccar le uue con quelle osseruationi che ui ho detto, ma ritorno a dire che facciate lauar talmēte le tine che non ui resti bruttezza alcuna; percioche, come il uino bolle sporco, non e marauiglia, se non si conserua. Poi secondo che giungeranno le uue a casa, le farete ben pestar co i piedi nella benaccia, & dapoi di mano in mano le farete gittare nelle tine commodate al coperto, accioche non ui pioua dentro, ne ui aggiunga il Sole, il quale le daneggiarebbe nel farle bollir con impeto; percioche il uino diuien migliore quando bolle lentamente. Et circa del bollir'i uini tanti giorni, & non manco, questo non so determinare per le cagioni, che hauete udite; nondimeno, per mia openione, non si dourebbe passar più di otto giorni.

Alcune regole per beneficio dei vini.

Vinc. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo e, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi; cosa che fu sempre biasimata da noi Bresciani.

Gio. B. Et io dico, che se questa usanza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor'i tanti paesi, & molti de'nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai uolte sono chiari solamente al Natale: I quali restano si piccanti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue oltra che sono di cosi rubicondo colore, che brillano i bicchieri. Effetti, per certo, d'inuitare a beuerli, (come si dice) insin'a i morti. Et pero se questi uini riescono cosi diletteuoli, quanto meno sono da uituperare quegli altri, che li cauano un poco men che chiari? E ben uero, che a leuar questi uini fuor de'uaselli, perdono la uirtù del piccare; ma chi li uuol condur'altroue, bisogna prima romperli benissimo con un bastone fin'in fondo, & poi condurli, & inuasellarli cosi torbidi; percioche, in quatro giorni saranno chiari, per la feccia che ritornerà al basso, la quale e quella che li da il sapor medesimo del mordere.

Rimedio che i uini restino piccanti nel tramutarsi.

Vinc. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che uoi tenete nel far'i uini diuersi di sapore, di colore, di potentia: & l'arte di farli garbi, piccanti, saporiti, & dolci, o almeno che ne habbiano una uena.

Gio. Bat. Douendoui parlar di queste cose, dico primamente che

molti pestano dopo la prima sera le vue nelle tine co i piedi, o con le stanghe almeno due o tre volte alternatamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gl'inuassellino; Oltra che vi son'alcuni altri, che cauano dalla tina, come sarebbe la metà del vino & lo pongono in una benaccia fin che han ben pesta tutta quella vua, & poi lo ritornano dentro; facendo questo non meno di due, o tre sere pur'alternatamente; percioche per esperientia si vede, che non tanto egli diuien migliore, & di più bel colore, ma vi si caua etiandio il cagnoue (come noi diciamo) di morbidezza.

Vinc. Tanto piu mi e cara questa cosa, quanto che le mie uiti di Pompeiano ꝓducano vini molto morbidi, si ꝑ l'adacquare cosi spesso i campi come si fanno; & si anco per lo terreno ch'e troppo grasso.

Gio. Bat. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni vini, dico per essempio, che si pone tanta somma di vua buona in vna tina, che renda quattro carra, & come serà bollita dui, o tre giorni bisognera cauar tutto il vino, & ponerlo in vn'altra di grandezza simile, & dapoi empirla di altra buona vua, ma ben pesta co i piedi: Et come serà venuto chiaro, sia subito inuasellato, conciosiache sarà anco perfetto, & bē piccante. Et si come cauato che sarà il vino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua: & poi empirla d'altra vua ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'vua, che primamente vi sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che il vino sarà purgato, il quale si chiarirà tosto, & resterà racente. Et quello che dico di una tina che renda quattro carra di uino (essendo di più, o di meno) ui si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda uua.

Trattato per far piu forte di uini.

Poi uolendo uoi fare uini mescolati con acqua (per esser più sani, & più facili per digerire che gl'altri) dico posto che hauerete le uue ne le tine, gittarete dentro l'acqua secondo la natura loro, che essendo buone non ui uorrebbe men del quarto, o quinto d'acqua, benche non fa crescer tanto il uino, quāta e stata posta dentro; conciosia che una parte si perde nel bollire, & nell'essalare. Et passati tre, o quatro giorni, lo inuasellarete, che sarà chiaro, & gentil da bere. Et quando ui piacesse di farne di più picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte quelle graspe che ui restano, & ui ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte del'vua che fu posta in quella tina. Et passati tre, o quattro giorni, inuasellarete quel uino che sarà sano da bere cosi, & per mescolare co i grandi, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma a farlo molto delicato, si ponga in una tina di uua ben matura, la quale sia stata in terra almeno cinque, o sei giorni, & lasciatolo dentro un giorno, si cauara perfetto & sarà sano.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire per fare uino, che sarà di utilità,

come fusse quattro volte tanto, & diletteuole; ma bisogna cauarne ogni dì finche serà finito. Sgranarete adunque quella quantità di vua, che vi piacerà; osseruando sempre che per ogni diece brente d'vua, ben matura posta in tina, vi ponerete sopra non men di due brente d'acqua ben bollente, & coprirete subito con vn copertorio d'assi fatto a posta, accioche così calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo vasello di dui fondi, non occorre porui sopra cosa alcuna; ma solo coprire il buco di cima col cocone: Che se cauarete quel vino dopo vn giorno, o dui lo trouarete molto dilettteuole. Ma farete, che ogni volta coloro, che ne cauaranno, empiano il fiasco, o altro vaso d'acqua netta, & la gittino sopra quei grani, & che poi cauino il vino. Il quale si domanda beuanda dei poueretti; poiche con poca spesa, ren de assai, & non se ne beue se non poco per morder la lingua come fà. Oltra che vi potrete giungere qualche volta del vino, per conseruar piu il sapore, & colore; & farà buon'il vino fatto con acqua.

Ancora voglioui mostrare vn'altro modo vtile. Che essendo cauato il vino dalla tina, voi leuarete via subito i graspi asciutti, che saranno in cima de gli altri, & farete pestar dapoi benissimo i restanti. Onde essendo stata l'vua brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, o dodici d'acqua. Et coperta ben quella tina; potrete bere quel vino dopo quattro giorni, che serà gentil di sapore, & sano; & anco si conseruarà per più mesi la sua bontà in quelle graspe, se restaranno ben coperte.

Appresso voglioui mostrar'vn'altro vino dilettteuole con acqua; Che ponendo voi in vna tina brente sessanta d'vua ben matura, lasciaretela dentro cinque, o sei giorni senza farle cosa alcuna; & dapoi cauarete il vin che venirà fuori, & ponerete in vna benaccia, o altro vaso, pestando subito quell'vua co i piedi, & gittandoui sopra vinti brente d'acqua, & più & meno; secondo la sua qualità. Et fatto questo, ritornarete dentro tutto quel vin cauato, & follarete poi vn'altra volta co i piedi ogni cosa benissimo; & dapoi tre, o quattro giorni, inuasellaretelo tutto, che sarà molto delicato.

Vin. Hora che questi sette modi sono per fare vini utili, vorrei saper ancor le vie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

Gio. Bat. Innanzi che vi dica q̃sto, voglioui mostrar come potrete far i vini sẽza fumosità alcuna, bẽche siano d'vua trebbiana, o altra de' campi grassi, o che si adacquassero più uolte. Dico che giũta l'uua a casa, essendo bianca, la farete torchiare subito; ponẽdo quel mosto in una tina, o più tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare: Ma perche farà della schiuma assai per otto, o dieci giorni, nõ mãcarete a leuarla col mescolo forato più uolte, fin che cessarà: & poi

cauaretelo cõ tal modo, che non pigliate niente della feccia, che sarà sul fondo; & così linuasellarete, percioche restara talmente senza fumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimamente potrete far questo con tutte le vue nere, che hauessero del morbido, ancor che hauessero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far vini dolci primamente con acqua, voi ponerete cento pesi d'vua buona, & ben matura nella tina, & pestata bene, li metterete sopra trenta pesi dacqua; compartendola in cinque, ò sei mattine con la cazza intorno a i graspi leuati; cauando dapoi il seguente giorno tutto il vino, ilqual sara chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo voglioui dire, ponerete trenta brente duua ben matura nella tina; & lasciaretela così per tre, ò quattro giorni innãzi, che la pestiate, & pestata benissimo, metterete sopra cinque, ò sei brente dacqua bollente, coprendo poi subito la tina, accioche quellacqua sia più potente nel far gli effetti suoi. Et dopo vintiquattro hore, cauarete quel vino che sarà chiaro, & molto dolce.

Ancora vn'altro secreto voglioui dire, benche sia d'vn poco più fatica de gli altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essempio) il lunedì nella tina trenta brente d'vua buona, ben cernita, ben matura, & non rotta; il martedì sera le metterete sopra almeno dodici brente d'acqua, & la cauarete la sera del mercordì seguente, ponendola così vinata in vna benaccia, ò altro vaso, accio che possa essalare. Poi il gioue dì sera, la ritornarete sopra la detta vua, & vn'altra volta le cauarete la sera seguente del venerdì; ritornandola similmente la sera seguente del sabbato, & cauandola anco la dominica di sera, la ponerete per questa volta nel medesimo vaso Et poi vltimamente (pestata ben quell'vua) la mattina del lunedì seguente, trarrete subito sopra la medesima acqua vinata; lasciandola dentro fino al mercordì, laquale cauandola tutta, haurete vn vin chiaro, & molto delicato.

Vinc. Dapoi che io ho inteso, come si fanno questi vini, desidero che mi ragionate ancora de gli altri dolci senz'acqua.

Gio. Bat. Il primo modo è, che voi pigliate (per essempio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindici, ò vinti giorni sopra la paglia, ò sopra le assi; & pestatala ben co i piedi nella tina, gittarete sopra dodeci brente di bon vino nuouo, & ben chiaro; & passate dieci, ò dodici hore, inuasellarete tutto quello che venirà fuori, ilquale restarà dolce tutto lanno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quantita d'vua che vi parerà, la quale sia buona, ben matura, & asciutta; & postala non rotta nella tina, non le farete altro per otto, ò dieci giorni, accioche, cal-

candosi ben'insieme, renda del vin assai, ilqual inuasellarete tanto quanto venirà abilmente, & resterà dolce lungo tempo, rompendo dapoi tutta quella parte, che si trouerà nella tina, & dopo tre, ò quattro giorni, cauarete quel vino, che serà anco diletteuole.

Il terzo modo per far vin dolce, pigliarete come sarebbe dieci brente d'vua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, ò assi al Sole; & postala nella tina senza romperla, dopoi dui giorni ponerete sopra cinque, ò sei brente di vin nuouo, chiaro, buono, & non carico di colore; & passate vintiquatro hore, cauarete tutto quello, che potra venire, & in vasellarete. Et fatto questo, romperete alquanto la detta vua, & poi gittarete sopra altrotanto vino simil al primo, ilquale inuasellarete dopo vintiquattro hore. Rompendo ancora vn poco più la detta vua, & poi metterete sopra altrotanto del medesimo vino, lasciandolo, & cauandolo al modo detto. Poi la quarta, & vltima volta pestarete benissimo la medesima vua, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso vino; il quale lasciarete dentro, & cauarete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete ben queste cose, voi haurete in quattro volte vinticinque, ò trenta brente di vino molto gentile con vna vena di dolce, & che sarà sano, il quale potrete in vasellarlo tutto insieme, & separatamente, per hauerne di più forti.

Il quarto modo, pigliarete otto, ò dieci brente secondo che vi piacerà d'vua buona, ben matura, & la pestarete bene: & poi empierete vna botticella di quel vino che venirà fuori, laquale essendo ben cerchiata & ben chiusa (posta cosi piena nellacqua talmente, chella si bagni tutta appresso a quattro dita della cima) la lasciarete dentro per quindeci & piu giorni ancora, secondo che quel vino sara potente; & poi condurrete quel vasello cosi pieno nella caneua, ilquale vi dara vn uino bianco (ben che sia d'uue nete) che restera dolce tutto lanno, per non hauer potuto bollire.

Il quinto modo pigliarete delluua buona, ben matura, & bene scelta, & tagliarete uia ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, & tutti i grani guasti, ò non maturi, con le forsette; & cosi mondi, li ponerete di mano in mano senza romperli in una benaccia, che sia sopra d'un carro allombra sotto a un portico, & la mandarate di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dapoi cauarete tutto quel vino, che uenira abilmente, il quale restarà tutto lanno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quelluua, che ui dara ancor'un uino alquanto dolce, & piccante assai.

Il sesto modo p far uin dolce, & buono, uoi ponerete delluua buona sopra le grati, ouer'assi nel forno tāto caldo, che la si gonfij, & gonfiata

a ta la cauarete; mettendouene poi dellaltra secondo che vorete far del vino assai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il vino inuasellato, ilquale essendo subito ben chiuso, in capo di quindeci giorni sarà più & men dolce, secondo la qualità dell'vua, che vi haurete posta. Ma il suo proprio è di poner ogni cinque brente di vino, vna di detta vua ben qualificata.

Il settimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che duri tutto lanno in quella perfettione. Et però, voi pigliarete dieci, o più sacchet ti di tela, ò piu tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non più lunghi d'vn braccio l'vno, fatto a modo d'vno scartoccio; cioè acuti in fondo con vn cerchio di legno in cima cucito atorno, accioche stia no aperti quasi vn braccio. Et accommodata vna scala sopra dui caualletti, alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per glinterualli talmente, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno; ponendoui poi sotto vna cannaletta di due assi larghe vn palmo ben commesse, la quale sia lunga quanto e lo spatio di quei sacchetti, & stia in coltello alquanto di sotto, accioche, riceuendo il vino, cada in vn mastello, ò altro vaso di legno posto in terra. Et accommodato ben'ogni cosa, ponerete ne i sacchetti tanto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito, quanto vi potrà stare. Il quale, mentre venirà torbido, ritornarete dentro fin che vscirà ben chiaro; & allhora non li farete altro, fin che quei sacchetti non cessaranno di gittarne fuori, i quali (lauati benissimo) ritornareteli anco pieni al suo luogo: hauendo però inuasellato primamente tutto il vino, che sarà vscito chiaro. Osseruando quest'ordine, fin che haurete fatta quella quantità, che haurete disegnato. Il qual vino non sara cosi opilatiuo, nè mal sano, come sono gli altri dolci, che si inuasellano torbidi, & che si beuono, benche siano mal purgati.

L'ottauo modo voglioui mostrare, & nō più, col quale potrete d'vn sol vino satisfare a ciascuno, & specialmēte quādo farete qualche conuito, come se fusse di varie sorti. Et oltra che sarà piccante, sarà pa rimēte assai, & poco dolce, secōdo che voi vorrete, & cauato sempre da vna istessa botte; facendo però talmente che niuno di quei conuita ti nō si accorgano di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quāti tà di grani di uua buona, ben matura, & nō pesti, come starebbono in vna botte secōdo il disegno vostro; la quale sia benissimo cerchiata; & empiutala di q̄i grani sino a vn palmo alla cima, la chiuderete molto bene, puntellando poi il cocone cō una stanga verso il solaro, o volto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non dificilmēte. Et come sentirete che nō bollano, pigliarete vn vasello di dolcissima vernaccia, & tenereteleo appresso della botte: Ordinando poi a colo-

ro, che hauran da cauare questo vin piccante, che per la prima volta lodiano cosi puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pongano nel fiasco vn poco di vernaccia, & da poi lempiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro più dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se li direte che diano del più dolce dogni altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

Vinc. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, non ho però voluto interromperui, eccetto per questo ultimo; percioche mi pare simile all'usanza de' perfidi hosti, i quali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a' forestieri più diuersita di uini.

Gio.Bat. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & essi pongono solamente uin cotto (ch'è spesso come inchiostro) ò mele per addolcire il uino, & aceto per farlo piccante: Cose, per uerità che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

A dar buon sapor'a i vini.

Vinc. Vorei saper ancora qualche secreto, per dar bon'odore, ò sapore al uino, come piu uolte ne ho beuuto in Roma, & ī altri luoghi.

Gio.Bat. Più cose potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più uole mi sono riuscite con satisfatione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al uin nuouo inuasellato, chiaro, ui pongo de i fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra, in un sacchetto, ò pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, accioche i fiori non escano fuori, & che il uino possa riceuer quel sapore di moscatello; ma ligatelo talmēte con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel uino, & poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando ui pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gentil sapore, si pone prima nel uasello, come sarebbe la quarta parte di bosie (come noi diciamo) fate col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il uin nuouo; che, benche non fusse chiaro, diuerra in dui giorni lucido, & molto saporito.

Vinc. Per non occorrermi di domandarui altro intorno a i uini, ui prego che mi mostriate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene:

Come si debbon far le canoue ò cantine.

Gio.Bat. Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre uerso tramōtana; percioche questo uēto nō mai nuoce, anzi gioua loro nel grā caldo. Et si come ogni canoua sta ben sotto terra coll'uolto sopra, nō meno uuol essere oscura, fredda, asciutta, & cō le muraglie grosse. Poi non pur'è bene ch'ella sia luntana dal Sole, dalle fornaci, dalle stufe, dalle stalle, da i porcili, pollari, & altre cose di fetore, ò di calore; ma

ancora da tutti strepiti che potessero far tremar'i vini. Et per tãto sono da lodare gli alemani, conciosia che tẽgono l'estate bẽ chiose le cano ue, acciochc non vi entri il caldo, nè sorte alcuna di aere; ilquale non manco lo stimano per nemico, del vino, di quel che fann'ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto vn solo spiracolo picciolo per sborro solamente: siano poi sotto terra, o di sopra; di maniera, che cauano il vino sempre con la lucerna: Vsanza per certo, non tanto sicura per conseruare ogni vino, ma per beuer lo fresco nel gran caldo, & nel verno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vaselli, che hãno vino, ogni giorno vna volta, & più se il caldo monta, che paiono tanti specchi. Et q̃sto fanno, percioche quella humidità rifresca il vino, & fa che nõ sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa sporca. Et però nõ è marauiglia se i nostri vini patiscono molte fiate de' cattiui odori, & se anco guastano p tenersi cosi poluerosi, & sporchi i uaselli: cõciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di lordezza di polli, de colõbi, & di altri animali, che mai non haurei beuutto di quel vino, bẽche fusse delicato. La onde, si come eglino sono da comendare, per tenere ben nette le loro canoue, ouer cantine, come se fussero tante camere; cosi siamo da biasmare noi, per tenerle alle volte piu lorde, che non sono le stalle.

Quel che fann' i Tedeschi alle canoue, & vaselli.

Vinc. Veramente voi fate veder la gran negligentia, che noi vsiamo in questa cosi pretiosa gioia; conciosia ch'ella è più stimata d'ogni altra da noi mortali.

Gio. Bat. Per più ragioni è d'apprezzar grãdamẽte questo benedetto licore: Percioche (come dicon' i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteso che, *essendo beuuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue de ogni tristezza; dimostrando la sua gran virtù, non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiandio nell'anima; facendola stare allegra, accioche sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili, & difficili. Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbruscia il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità; non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fà perder la vita con l'honore insieme.*

Le buone proprietà del vino.

Vinc. Stando che queste cose sono troppo vere, vi prego parimẽte, che mi diciate ciò che debbo far a vini inuasellati, per cõseruarli nella lor bontà.

Gio. Bat. Lodo primamẽte, che nell'inuasellare i vini nuoui, lasciate

Alcuni ric cordi per beneficio de i vini.

te tutti quei uaſſelli co i buchi aperti in cima, & li riẽpiate di altro vino ogni giorno, ſinche hauran ceſſato di bollire, chiudẽdoli dapoi co i coconi, & non mouẽdoli ſin che traſmutarete eſſi uini a ſuoi tempi: ſia al ſan Martino, come alcuni pochi fanno, ò al Marzo ſeguẽte quã do fioriſcono i perſichi (benche gli Antichi lodano quando fioriſce lvna, & ſubito ch è fatta la Luna percioche, ſtando fin ch'è ſceman, te (parlãdo de' vini potenti) ſi mutarebbono più toſto in ogni altra coſa impoſſibile, che guaſtarſi mai ma ne gli altri è meglio tramutarli ꝑ Luna vecchia, conciosia che eſſendo potente per mutar i grãdi in aceto, non meno ſarà potente per conſeruare queſti altri.

Vinc. Credete che ſia coſa neceſſaria a tramutar tutti i vini nuoui?

Gio. Bat. Parlando ſolo della natura de' noſtri, non è dubbio ch'e ben a tramutarli, & ſpecialmente quei che ſono cauati da vigne graſſe per natura, ò per eſſere ſtate adacquate, o letamate, percioche ſempre fanno ne i vaſelli piu feccia de gli altri.

Vinc. Non credete anco che d'ogni vino buono non ſia migliore quella parte che ſi troua nel mezo del vaſello, che quellaltra che ſia in cima, o ſul fondo?

Quanto e diuerſo il vino in vn medeſimo vaſello.

Gio. Bat. Non ſolamente è ſempre miglior quel vino ch'e nel mezo di ogni vaſello pieno; ma ancora ſe pigliaſſe queſta parte, & nõ l'altre, ſarebbe piu atta a conſeruarſi. Et però dicono bene gli Antichi che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'e piu di ſotto, & del vino quello ch'e di mezo.

Poi ſeguendo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grandiſſimi tuoni, che ſubito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, ch'e più in fondo, & anco in quel ſubito, rificcarlo dentro. Percioche, cõmouendoli a queſto modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore; che ui fuſſe entrato. Tenendo parimente vna ſpina o ſpinello preſſo al fondo di ogni vaſello a quel tempo, & cauarete quaſi ogni giorno vn bicchier di vino, perche ſe gli gioua aſſai.

Vinc. Vorrei che mi diceſte ancora quei ſecreti, che potete ſapere, per conſeruar'i vini d'ogni tempo.

Dieci ſecreti per conſeruare i vini.

Gio. Bat. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allume di rocca ben peſtata, & ſcedaciata in tãti ſcartoccini, quante brente di vino ſiete per conciare, & per ciaſcuna che inuaſelarete, gittaretele dentro la poluere d'uno ſcartoccino; facendo coſi di mano, in mano, fin che hauerete finito. Ma ſe il vino fuſſe debole, o fatto con acqua, ponereteui vn'oncia e mezza per breuta.

Il ſecondo modo è, che uolendone conciar brente dodici, pigliare

retene vna del medesimo,& postoui dentro oncie dodici di allume,lo farete bolire al fuoco; & lo schiumarete di continuo sino che hauerà fatto,quattro ò cinque bolli;& come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le vndici brēte, che haurete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste q̄sto innāzi che vi metteste vino; essendo quel vasello ben'asciutto,facendolo poi andar'vn pezzo attorno,& per ogni lato, Et come sarà fredda ogni cosa empirete,il vasello di quel vino,che si mātenirà benissimo per la compositione,che sara entrata nella feccia secca & nel legno del vasello. Cosa che non può far male a quei che beuerā quel vino,come si tiene che fa,quando l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare vn vasello di brente dodici bene asciuto,pigliarete vna dell'istesso vino con dodici oncie di sale comune;osseruando poi i medesimi modi,come ho detto. Ma meglio farete se vi ponerete oncie sei di sale,& di allume.

Il quarto modo è, che volendo voi acconciar dodici brente di vino,quando l'haurete tramutato,pigliarete oncie otto di sale, & quattro di solfe pestati separatamente,& gittatoli sopra,chiuderete subito il vasello, accioche non essali da niun luogo. Et dopo quattro giorni, ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è,che essendo il vasello di dodici brente pieno di vino tramutato, pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente ben lauate, & posteleui dentro, ponerete vna scudella di terra votta col fondo in suso sopra il cocone;chiudendola benissimo attorno cō la creta,perche volendo essalar'il fumo di quel vino, & non potendo vscire,ritornera per lo vasello,& cōseruara il detto vino, come se fusse acquauita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquauita) è, che volendo voi conciare dodici brente di vino tramutato, vi ponerete dentro tre oncie p̄ brenta di acquauita di quattro cotte, la quale non tanto lo conseruara,ma ancora gli accrescera il sapore.

Il settimo modo è,che essendo il vino debole,pigliaretene vna di q̄l medesimo,& lo ponerete al fuoco con dodici oncie di sale; & bollito, & bene schiumato che l'haurete,lo ponerete cosi bollente nel vasello asciuto,bē chiuso,& bē coconato, & poi lo farete per vn pezzo andar per ogni luogo. Et come sara raffreddato, & empiuto quel vasello; vi metterete tre oncie di acquauita di quattro cotte. Et questa ricetta, oltra ch'è potēte per cōseruar'ogni vino,è anco sana, & di buō sapore.

L'ottauo modo è che se vorrete acconciar sei brente di vino tramutato,pigliarete due libre di argēto viuo,ī un'ampolletta di uetro, che sia ben chiusa cō cera rossa, ò uerde; & metteretene ancor'in torno al collo,come sarebbe un dito,e poi fareteui un capello di carta pecorina

laqua-

la quale si attacchi à quella cera, cõ legarla ben attorno cõ lo spago, accioche non vi entri il vino; & dapoi la mãdarete a mezo del vasello, & la legarete al buco del cocone, accioche nõ cadesse al fondo Auuertẽdo, che secondo che il vasello si anderà votando calarete anco di mano in mano l'impolletta facẽdo la stare quasi sempre a mezo del vino che vi si troua. Et se vorrete cõseruarne maggior quãtità, ve ne ponerete ancor sempre quattr'oncie per brẽta. Ne bisogna restare per dire che il costi vn mocenico la libra, percioche sempre buono, & di quell'istesso peso. Basta che non offende il vino, & lo conserua benissimo per la sua gran frigidità.

Il nono modo è, che quando tramutarete i vini; vi metterete sopra almeno quatr'oncie di oglio cõmune per brẽta, il quale stara in cima come se fusse un pãno che lo coprisse, & non lascierà entrarui l'aere, ne altra cosa nociua: & non lo cauarete fin ch'el vino non sarà ridutto in poco, ponendo luno, & laltro in vaso, & poi cimarete fuori l'oglio con vna caccia, o altra cosa sottile, & lo ponerete nelle boccale di vetro: percioche rimanera in quei colli lunghi, & il vin in fondo. Onde votandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sara buon p gli altri anni. Et se il vino fusse debole, non vi ponerete meno di sei once p brẽta. Auuertendo pero che sei vasseli fussero più largi, ò più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio vi vorrebbe, atteso ch'el vino sarebbe anco piu largo in cima, che non sarebbe quando i vaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per conseruare ogni vini, si vede che non solamente gli Speciali conseruano ogni sorte di sugo con questo licore, ma etiandio il vin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo, è che pigliarete il solfo bẽ distrutto cõ fuoco lento, oncie trẽta, garofani oncie vna, incenso vn'altra, & melleghetta due poi vn quarto d'õcia di cinamomo, vn altro di pepe lũgo, & vn'altro di gẽgero bianco, con cinque noci moscate, Et pestate bẽ queste cose insieme le mescolarete cõ quel solfo, & le ponerete in vna pignata al fuoco lẽto, sin che sarãno dileguate, & incorporate insieme. pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in aneli in tõdezza a modo d'un marcello d'argẽto i quali in uoltarete, cõ moia di ferro ad vno ad vno nella cõpositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano, ĩ mano sin che l'haurano riceuuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brente, pigliarete sei di q̃lli anelli, & gl'ĩfilzarete cõ vna catena da cani, ò filo di rame, & poi mãdarete ogni cosa in quel vasello, bẽ netto, & ben'asciuto: ma che non tocchi il fondo; tenendo laltro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dapoi li darete il fuoco con vn candelino, ò

con

con altra cosa ; chiudendo subito il buco di cima con vn straccio talmente, ch'el fumo non essali per modo alcuno, & dopo vn miserere, leuare te la catena ; chiudendo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete la cana della lora dentro, intorniata però di tela, ò di stoppa con tal modo, ch'entri ben serrata ; gittandoui poi il vino co i sedelli, ò secchie l'vn dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di mezza, accioche non essali niente quel vasello. Et leuata la detta lora chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel vino, benche sentite per otto, ò dieci giorni alquanto di quel la compositione. Ma ch'il conciasse quando si inuasella chiaro da mosto restarebbe senza odor' alcuno. Et questa ricetta è potente per conseruar'ogni vino, ancor che fusse mezo acqua. Nè bisogna temere, che il solfo offenda nel beuerlo, poiche per natura è sano; ma solamente scarica il colore. Et vi si aggiungono quell'altre cose, per sminuir' al solfo quel tufo, che hà del proprio suo odore, *. Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Batt. Nazario; il quale piglia il solfo non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, & dapoi mescolati con l'acqua vita a modo di salsa, imbrata le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et de qui gli aromatici rendono perfetto odore, & non preuale il solfo col suo. *

Vinc. Come ricuperate voi i vini guasti?

Gio. Bat. Voi sapete, che da ogni tempo dell'anno vi sono diuerse qualità di vini difettati; cioè alcuni che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, ò che mordono alquanto la lingua. Onde quãto à i marci dico, che se sono molto deboli, non ui si faccia altro, che trarli via, accioche nõ marciscano i vaselli; ma se sono potẽti di fumo, ò che habbiano corpo, si vẽdino a quei dell'acquavita, ò più tosto si caccino in aceto ; perche se ne cauarà maggior pretio. Et però quãdo hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che nõ habbiano hauuto acqua, le tornarete per metà in due tine ; & nel trarle dẽtro, le separarete di modo, ch'elle restino ben sospese. Et scaldate insieme per quattro giorni, ponerete in vna di quelle tine tanto vino guasto quãto vi starà senza passar di sopra le graspe. Et come vi sarà stato vintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina; lasciãdolo medesimamẽte cosi per vintiquattro hore, & ritornãdolo ancor'vn'altra volta nella prima tina per lo detto tẽpo. Facẽdo similmente ogni vintiquattro hore, fin ch'egli sarà diuentito bẽ biãco, & acetito. Et benche non fusse molto forte, non restarete di inuasellarlo; perche in poco tempo si farà perfetto. Ma se vorrete dell'altro aceto di simili vini, continouarete a metterne sopra a quelle graspe nere, ò bianche ogni giorno al modo detto, che sempre vi riuscirà

A ridure i vini guasti in aceto biãco.

bianco,& forte.Et volendo pur ſeguitar'a farne dellaltro con le mede ſime graſpe,vi gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cam bio del vino,& lo laſciarete dentro l'iſteſſo tempo, accioche ſi rinforzino per acetir maggiormente quel vino,che ſi ponera dapoi dentro. Vero è,che per la prima volta egli ſcemerà la terza, ò quarta parte; ma come ſarann'imbeuerate le dette graſpe, ogni altro vino che met terete ſopra non ſcemarà niente. Et quando vi piaceſſe di torchiarle, riſcatarette anco vna buona parte.

Altro modo per fare aceto di ogni tempo di vino guaſto.

Si può far'ancora aceto di vin guaſto di ogni tempo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel vin al fuoco,& lo farete bol lire fin che fara ſchiuma,la quale leuarete di mano in mano, & dapoi metterete per ogni brenta vn'oncia di pepe peſto, & vna libra di ſale, & tratto ancor'vnaltro bollo,poneretelo in vaſello che ſtia al Sole,& venirà forte in poco tempo.

VINC. Ancora,come ſi può far'ogni aceto ben forte?

A far venire ben forte l'aceto.

GIO. BAT. Eſſendo brẽte dodici ne farete bollire vna al fuoco, & coſi bẽ bollẽte,la gittarete ſopra le altre vndici;creſcẽdo, & minuẽdo al la rata,ſecondo che ſarãno le brẽte di quell'aceto non forte, & venira perfetto. Et lo farete anco bẽ forte cõ vna lama lũga di acciale affogata beniſſimo,& la cacciarete dentro più volte,ma ſempre riffocata, ſecõdo che ſarãno le brente di quell'aceto nõ forte, & venirà perfetto.

VINC. Hauete voi ſecreto alcuno per ridur'i vini guaſti, che ſi poſſino bere,ſenza gittarli uia,o darli per poco pretio,o per niente?

A ridurre il uin guaſto in uin buono.

GIO. BAT. Parlando di ſimili vini,& nõ de' marci,dirò come ſi poſ ſono ridur'a tale ſtato,che ſi poteran bere,finche ſarã finiti, mãno gia cõſeruarli lungo tẽpo.Et però, cauato che haurete quel vino nuouo buono,che uenirà dalla tina con impeto gittaretele dentro il guaſto, ma di minor quãtità del cauato,accioche, quelle graſpe ſiano più po tenti a farlo bollir'inſieme cõ quell'altro,che ui ſarà reſtato; Le quali ſiano ſubito bẽ peſtate;nõ facẽdole altro fin che ſi abbaſſerãno,& all' hora ſerà da inuaſellare;percioche credo ch'egli ſara chiaro, & purgato d'ogni amarezza,Et ſe pure ne haueſſe ancor'in parte,lo ritornarete per dui,o tre giorni ſopra d'un'altra tina ſimile.che non heueſſe piu uino della prima;E queſto lo cauarete poi perche reſtera ben purgato di ogni malitia.

Vn'altro modo voglioui moſtrar'ancora ꝑ vn ſimil vino. Cioè pigliarete due peſi della prima vua bẽ matura per brenta, & poneretela bene ſgranata in vna caldaia al fuoco con tãto vin buono,che ſi poſſa bagnare tutta;& faretela bollir fin che i grani ſiã bẽ crepati, & coſi bẽ bollẽti gli altri trarrete ſopra quel vino,tramutato però in altro vaſello buono,& tãto grãdi,che qlli col vino bollito vi ſtiano. Ma ſe lo uor

rete

rete ancor migliore, girtaretelo in vn'altra tina, che sia poco più di mac za di vua ben matura, laquale sia stata dentro non rotta almeno p tre giorni innanzi che vi si ponga il detto vino; & come vi sarà stato dentro dui, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre che il tempo sarà freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

Vinc. Vi piace dirmi ancora qualche rimedio, per aiutar quel vino, che ha solamente dell'Agosto, accioche non vadi di mal in peggio:

Gio. Bat. Tramutato che haurete prima simil vino in vn vasello buono, pigliarete tanti buoni aranci non dolci, quante saran le brente, & fattoli in quattro quarti l'vno, gli infilzarete con lo spago; & gli attacarete al capo di sotto vna pietrella tanto graue, che ella faccia stare gli aranzi, dalla cima sin'appresso il fondo; legando talmente quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopo cinque, ò sei giorni, potrete bere sicuramente quel vino, che sarà buono come di prima. Ma non vi lasciarete dentro tai aranci più di dieci giorni, accioche non lo danneggiassero; ma lo venderete, ò beuerete fin che sarà finito.

A sanare il vino quando comincia patire.

Vinc. Vi prego parimente che mi mostriate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogni altro mal'odore à tutti i vaselli.

Gio. Bat. Volendo voi purgare vna botte di dodici brente pigliaretene vna di liscia molto forte, con libre dodici di feccia di vino ben secca; Et se fusse di più tenuta, pigliaretene più somma alla rata. Et posto ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sarà bollente, la gittarete nel vasello ben'asciuto, chiudendolo talmente subito; che il nō possa essalare; & poi facendolo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma se p caso non fusse ben liberato, farete vnaltra volta il simile, & restarà netto. Cauando però tal compositione innanzi che finisca di raffreddare; perche stando dentro cosi fredda, & il vasello non tutto pieno subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Sei modi per cauare la muffa à i vaselli.

Il secōdo modo, che cauato il fondo al vasello, che vorrete sanare, empiutolo più di mezo di paglia asciutta, lo farete star'in piede, & datoui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma nō lo coprirete tutto, accioche nō si estinguesse tal fuoco. Girādo però quel fondo a poco a poco, per arder ben'ogni parte infetta, & poi nettādo tutto il vasello di ogni cosa brusciata con vna rasparola di ferro: & lauandolo benissimo, & fregandolo con vna scopa: Et dapoi messo il fondo ben'al suo luogo, pigliarete come sarebbe vn secchio di vino, ò piu tosto di aceto forte, & più & meno, secōdo ch'è grāde, ó piccolo quel vasello; & cosi ben bollente, lo gittarete dentro, & chiusi benissimo i buchi, lo farete andar piu volte per ogni lato. Et se per caso nō fusse ben purgato di quel mal'odore, ò del brusciato, farete q̄l medesimo vn'altra volta, &

più

piu ancora, per fino che resti ben netto.

Il terzo modo è ch'empiuto di acqua cruda quel vasello che vorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni; & leuatoli il fondo, raspatete per ogni luogo talmente quella feccia, che il legno si vegga bē netto. Facēdoli poi vna incenerata bollētissima, & fragandolo molto con vna scopa tutto. Et leuatolo bene, voltaretelo senza fondo con la bocca al Sole, che per tre, o quattro giorni vi batta dentro; & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et votatolo dapoi quattro giorni, & acconciatoui il fondo, mettereteui dentro de l'aceto ben bollente, & faretelo andar per ogni lato; & poi cauatolo dopo vn dì, l'empirete di vino, che al sicuro restarà senza difetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tāte libre di allume di rocca, quante son le brente che ten'il vasello, & faretele bollir in vna caldaia piena di acqua. Et così bollente, la trarete dentro, & chiusala bene, faretela andar per ogni lato fin che sarà raffredata, ma cauaretela subito, accioche nō riceuesse il vasello nō ben pieno, vn'altra volta la istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bolenta, faretene vn'altra, & vn'altra fin che resti bē netto di ogni mal odore; La quale acqua sarà anco buona per far'il simile ad ogni altro vasello. Vero è, che p minore spesa, potrete torre dell'acqua de'tētori, quādo han'alluminato i panni (poiche la gittano via) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, o cinque marchetti la libra.

A cauare la muffa al vino, & non al vasello.

Nō posso mācare, che nō vi dica ancora vn modo del cauar la muffa al vino, & non al vasello. Adunque pigliarete tanti aranci buoni nō dolci, quāte brēte sono del vino muffato: Et datili quattro tagli p pomo poco più della scorza, gli infilzarete cō lo spago, & ponerete vna pietrella in capo della filza, accioche vada presso al fondo; attacandola talmente al cocone, che non tocchi il fondo; & lasciando quegli arāci nel vino, non più di dieci giorni, & poi beuerete senza difetto.

A rischiarare vn vino torbido.

Vinc. Dapoi che di tāte cose mi siete stato cortese, vi prego, che mi diciate ancora, come si può rischiarare vn vino che sia torbido.

Gio. Bat. Questa cosa è facile, poiche con tanti oui, quante son le brente di quel vino, rischiararete in vn giorno, ò dui; ma bisogna che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, ò altra cosa inanzi che li gittiate nel vasello; hauendo però lauato primamente quella pellicina, che di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggiarebbe facilmente il vino. Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del vasello, & lo ponerete in vn'altro ben netto, ma vi aggiungerete vn quarto, ò terzo di oui più, & vna oncia di sale per brenta, & anco vn limone ouero arancio, fessi con vna, ò due mani.

mani dighiara ben leuata per brenta di vino ; & poi mescolarete con vn bastone benissimo tutte queste cose, che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro.

Vinc. Vi ringratio parimente di questa cosa,& leuiamoci a vostro piacere; con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quelle altre,che desidero di intendere.

Gio. Bat. Mon mancate pur voi a venir'à lhora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui ciò che saprò,secondo il solito.

IL FINE DELLA QVARTA GIORNATA.

LA QVINTA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Come si può far vn bel Giardino.

ESSENDO ritornato M. Vincenzo il quinto giorno nellhora solita dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera sotto alla colombara di mezo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre che vi erano da ogni lato,il gran pergolato,il giardino,lhorto & i campi suoi, che sono da Oriente: ma ancor'vna infinita di pesci,che vanno,& guizzano tuttauia per lacqua, onde salutatolo, & poi marauigliatosi grandemente di così bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti,dicendo.

Considerando io,che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano allhuomo, vna delle maggiori che vi sia, sono gli arbori fruttiferi, percioche nõ solamẽte le frondi loro rendono dalle amene ombre soaue freschezza, i fiori diuersi molta allegria, & i frutti mirabili non poca delicatezza; ma etiandio quelli sono i proprij alberghi di infiniti vccelletti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante marauigliose

glioſe muſiche, che piu non ſi può deſiderare. La onde eſſendo coſa honoratiſſima, & degna di ogni ſpirito gentile, & di ogni Principe, dilettarſi di bei giardini, deſidero che voi M. Giouã Battiſta mi moſtriate con quai modi ſe ne poſſa far'vno de'piu accommodati, che trouar ſi poſſa ſecondo i noſtri riti.

Come debbe eſſer il ſito d'vn giardino.

Gio. Bat. Non vi prometto gia di dire tutte le conditioni, che vi vorrebbono; ma vi moſtrarò almeno quelle, che io ſtimo più neceſſarie, & che per l'ordinario ſi vſano tra noi. Et però chi vuol far giardino debbe primamente conſiderare, che il ſito non ſia paludoſo, geſſoſo, ledoſo, nè cretoſo, ò non ſia ben ſoliuo: percioche gli arbori nõ riuſcirebbono ſe non malamente.

Poi eſſendo poſſibile, lo ponga appreſſo al caſamento: ſi per la commodita di goderlo maggiormente, come anco perche non ſara coſi danneggiato, quanto ſe fuſſe lontano: Ponendolo etiandio più toſto à tramontana, che a Mezodì, accioche ſi poſſa goder beniſſimo dalle fineſtre la ſua vaghezza; come ſimilmente giace quel coſi bello del noſtro Gallo. Egliè ben vero, che quando fuſſe ancor'a Mezodi, ſarebbe piu ſoliuo, ma non di coſi bella proſpettiua, mentre che ſi giace in caſa; nõ oſtante che ſarebbe dãneggiato dalla poluere, & bulla, ch'eſcono dall'ara (quando è vicina) nel batter le biade, coſa per certo nociua a gli arbori, che aſſai volte ſi inrognano talmente, che periſcono.

Del ſerar giardini.

Appreſſo lodo a farli vna foſſa di tal larghezza, & altezza, che non tanto vi poſſa ſtar ſempre dell'acqua aſſai; ma anco che non vi poſſano entrare i ladri, nè gli animali, la quale ſi potrà fare ancora in vna peſchiera. Allaquale ſia alleuata vna folta ſiepe di ſpini bianchi di tre, ò di quattro fila; Che vſandoci diligentia, diuerrà di maggior vaghezza, che ſe fuſſe muro.

Vinc. Benche le ſiepi ſtiano bene; nondimeno lodo piu i muri; percioche ſono piu forti, & ſi fabricano in poco tempo; oltra che eſſendo politi, ò dipinti, fan medeſimamente bel vedere.

Quel che debbe produrre il fondo de vn giardino.

Gio. Bat. Dapoi ordinato il ſito, ſi debbe conſiderare quello, che più conuiene a quel terreno per cauarne maggior entrata; Percioche; eſſendo piu atto a produr dell'herba, che delle biade, lodo a pratarlo, ſi perche renderà più vtilità, & maggior vaghezza; ſi anco perche non ſara coſi danneggiato, come l'altre coſe da i frutti che cadono, e che ſi raccolgono.

Vinc. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che vi ſi farebbe.

Gio. Bat. Ancora che vi ſia prato, non oſta però, che non ſi poſſano zappar quegli arbori due, & tre volte l'anno, come conuiene.

Vinc. Vn'altra oppoſitione mi naſce, che adacquando il prato, ſi

nuoce

nuoce a ſimili arbori;& non adacquando,ſi può ſperare ſolamēte po co fieno,& ſpecialmente nelle ſecchezze.

Gio. Bat. Ne per queſto mi rimouo: percioche adacquando il pra to,ſe non quando patiſce gran ſecchezza,& non laſciandoui adoſſo l' acqua ſe non quanto è biſogno, ſon certo che quelli non patiranno, anzi ne ſentiranno giouamento,& particolarmente nell'ingraſſare,& maturare i frutti. Vero è,che quando vi ſi faceſſe correr l'acqua,come ſi fà a gli altri prati per ingrſſarli,ſimili arbori patirebbono aſſai. Ma in luogo di queſto, ſia letamato ogni anno quel prato con letame bē mi nuto, ò compoſto con la poluere; perche(come vi diſſi) produrrà più herba,che non farà ogni altra ſorte: Senza che, quanto più gli ar bori ſaranno grandi, tanto più vi giouarāno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che vengono doue non ſi adacqua, ſono piu ſaporiti, & durano più tempo de gli altri, che ſi adacquano. Egli è ben vero che alcune volte per la gran ſecchezza, rimangono manco groſſi.

Altri ricordi per beneficio de' giardini.

Vinc. Che via vi vuole nel piantar tali arbori,& che miſura ſi debbe tener nel poner'i fili lōtani lun da laltro,& vn'arbore appſſo all'altro?

Gio.Bat. A piantare vn giardino,ſi debbe primamente conſiderare la natura di quel terreno;percioche,eſſendo dolce, graſſo, & adacquatore;biſogna metter'ogni filo lōtano dallaltro,non meno di braccia trētaſei;& ne i medeſimi fili piantarui vn'arbore appreſſo all'altro non piu di braccia diciotto; & maſſimamente quando ſono la maggior parte pomi,perche producono piu quantita di rami, & piu grandi,che non fanno i peri,le ciregie,& altri frutti ſimili. Et chi li pianterà piu ſpeſſi,quādo ſarāno grandi, non ſolamēte occuparanno ſe medeſimi, ma adonbreranno talmente il fondo, che ſe ne cauarà poco, ò niente. Percioche non tanto fà bel veder vn'arbore carico di frutti, quanto a mirarlo grande,& con bella,& larga capigliata.

Modi per piantare i giardini.

Vinc. Per qual cagione adunque hauete voi piantato coſi ſpeſſo queſto giardino,eſſendo il fondo coſi morbido, come cel moſtra queſta beliſſima herba.

Gio. Bat. L'eſſer coſi florido queſto prato, non prouiene perche il fondo ſia graſſo,anzi ch'è magro,& molto ghiaroſo; ma procede dalla quantità del letame,che vi do ogni anno meſcolato con la poluere, la quale lo ſpinge a produre aſſai piu di quel che può per natura. Onde,conoſcēdo io queſto, poſi i fili lontani l'vn dallaltro vintiquattro braccia,& gli arbori non piu di noue.

Vinc. Perche hauete voi piantato tanti peri, & coſi pochi pomi?

Gio Bat. Sapendo io,che i peri,ſono più fragili,più dolci, & di maggior licore de'pomi, & che gradiſcono il terren ſabbioſo, giaroſo, ò

Perche ſi piantan piu

tosto peri che pomi, & per contrario.

che sia asciutto, ò arido: però piantai più peri, che pomi, auēga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vēgono nō piu grādi de i peri. Et medesimamēte il Magnifico M. Giuliano Callino fece ben' a piātar' il suo gran giardino (come hauete veduto) di tāta copia di pomi, & pochi peri: pcioche, come buon' Agricoltore, ch' egli era, conobbe che i pomi sono p natura sodi, & che uēgon belli, & grādi nel terreno grasso, molle, & humido, come è il suo. Però nō tanto fu prudēte nel ponere i fili lontani braccia trentasei, & gli arbori sedici; con nō poner ui tra mezo marene, ciregie, psichi; & altri simili, come ho fatt' io; ma li piātò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, ò pomo.

Vinc. Hauete uoi per piu delicato un buō pero, che un buō pomo?

Che i peri sono piu delicati de i pomi, & di più pretio.

Gio. Bat. Nō si puo negare, che i peri communemēte nō siano migliori al gusto, che i buoni non si uendano piu pretio de i pomi. E uero, che non sono cosi sani; ma sono piu cōmodi nel mangiarli à i suoi tempi crudi, & cotti, & per far buone composte, & buone torte.

Vinc. Essendo uero questo, per qual cagione non si piantano piu peri, che pomi, & non più pomi che peri, come si fa?

Gio. Bat. Non solamente sono da biasimar coloro, che hauendo sito proportionato a peri piantano piu tosto de i pomi, ma piu quelli altri ancora, che piantano peri, & pomi tristi; potendone piantar de i buoni.

Vinc. forse che non si piantano, nè si inestano piu peri, che pomi, perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

Gio. Bat. Non manco tempo durano i peri, per comparire à mezo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati caualieri, ghiacciuoli, cicognini, & altre più sorti di mese in mese fin' al S. Martino. Ne pēsate che quei cicognini siano i lunghi di collo; & rossi, & gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore, simili a i ghiaciuoli, & l'odore de' moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all' Autunno con le circonstāntie debite, che durano fin' alla Pasqua, & piu ancora; per essere cosi pretiosi, si vendono a peso con maggior' vtilita de i pomi, che si vendono a misura.

Ancora, quol' è quell' arbore fruttifero, che sia cosi bello, cosi dritto, & cosi alto, com' è questo del pero? ilquale non pure non occupa tāto con l' ombra, quāto fanno i pomi, ma fà ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente vn' anno, & l' altro nò.

Vinc. Bēche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tāti quell' anno, che son' il doppio de' peri: i quali oltra che sono piu difficili nel crescere, & più duri nel tener le calme de i pomi; sono anco piu rosi da i vermi, di tutti gli altri arbori fruttiferi.

Gio. Bat.

Trattato per piantar gli arbori fruttiferi.

Gio. Bat. Lasciando da canto le oppositioni, che si potrebbono de dur per luna, & laltra parte, è bene che parliamo del piantar gli arbori, come mi hauete domandato. Onde, cominciando dico, che si faccino le fosse almeno dui, ò tre mesi innanzi del piantare; percioche quel terreno si disponerà talmente, che gioucrà assai alle radici, facendole più, & meno alte, & larghe, quanto importa la qualità del terreno, & grandezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono esser men di due braccia in ogni lato a i piccioli, & a i grandi tre, infin'a quattro ponēdo il miglior terreno da vn lato, & quello non cosi buono dall'altro per gittare prima nel piantare, il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra più, & meno secondo la sua bontà; & accomodando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga sopra allaltra; coprendo però prima il fondo di pietre non più grosse di vn pan comune, accioche (come dissi laltr'hieri) faccino quei medesimi effetti alle radici, che fanno à quelle delle viti. Non piantando mai quando fa gran freddo, ò gran caldo ò gran vento, ò che pioue, ma solamente quando è dolce il tēpo, ò che sia più tosto nuuolo, che ardente Sole, & anco per Luna crescente. Et quando si piantano per ripiātare, si faccia vn segno nella verga, come giaceuano, accioche si ponga quella parte che era in Oriente ancor'in Oriente, perche le altre parti staranno come di prima. Cauādoli non meno dopo vespero, & per Luna nuoua, & con piu radici che si può, & essendone di spezzate, ò guaste, si taglino via. Et quando, si portano di lontano, subito che sono cauati, si ponga vn panno attorno alle radici con la terra, per cōseruarle dal vento; & dal Sole; perche prenderanno più facilmente. Calcando nel piātare detti arbori di mano in mano la terra secondo che si gitta adosso alle radici, con vn palo di legno ben vgual in fondo, accioche quegli arbori stiano piu saldi contra de i venti.

Vinc. Qual tempo lodate voi nel piantar gli arbori, innanzi il verno, ò alla primauera?

Gio. Bat. Essendo fatto le buche di Luglio, o di Agosto, mi piace più il piantarli d'Ottobre, ò di Nouembre, che di Gennaro, ò di Febraro; percioche, piantando in quei mesi, la terra si commada talmente attorno alle radici, de gli Arbori, che allhora sono come morti, che Poi nel primo germogliare, li giouano assai piu, che se fussero stati piātati nella prima vera. E vero che se i rami sono troncati, ò che le radici sono molto rotte, ò molto tagliate, lodo a piantarli di Febraro, ma che le buche siano fatte innanzi Natale.

Vinc. Che è meglio a piantare i peri, ò pomi saluatichi, ò quei d'armella per incalmarli poi?

Che gli arbori di armella sono migliori p incalmare che i saluatichi.

Gio. Bat. Quantunque tra noi si piantino gli arbori saluatichi, nõ dimeno lodo piu quei di armella; percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestico, questo produrà frutti piu grossi, piu saporiti, & di maggror licore, che non farà quellaltra. Come per esperientia si vede quando è stato incalmato vn saluatico, & che comincia a far'i frutti; che incalmando vnaltra volta quegli istessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & piu grossi di prima. Et però nõ è marauiglia se la Germania, la Fiandra, & altre Prouincie, non piantano mai altri arbori, che questi di armella.

Vinc. E da credere ciò che dite, percioche questi arbori sono più pieni di humor dolce de gli altri, e crescono con più facilità in grossezza, & in alteza; Ma è pericolo che non durino si lungo tempo come fanno i saluatichi.

Gio. Bat. Si come i giardinieri douerebbono (al parer mio) attender più allutilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità; così, mirãdo alle buone qualità de gli arbori di armella, non dourebbono restare a piantarli per dire, che non dureranno i ducento, & piu anni; come fanno i saluatichi. Basta che viueranno non pur leta del piantatore, & de i figliuoli; ma ancora da i nepoti, & di piu assai.

Vinc. Vi prego che mi diate qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben ordinati.

I beneficij che vogliono gli arbor fruttiferi.

Gio. Bat. Primamente siano zappati almen due volte lanno, & particolarmente i peri, & pomi, per essere anco i piu pretiosi de gli altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'autunno del letame minuto sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lontano dalla verga almeno vn palmo. Vero è, che per minore spesa, è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi li taglino al Febraro i rami superflui per luna scemãte, & massimamente quelli, che si riuolgono all'ingiù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; leuandone quel piu, & meno fecõdo che sono morbidi. Basta che quanto piu saran'ordinati con ragione, tãto piu abõderanno di frutti migliori, & viueranno piu lungo tempo. Acconciãdoli però quando non fà freddo, ne gran vento, ò pioggia, & sempre con ferri ben taglienti; tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al trõcone, accioche lacqua piouana nõ vi si fermi, & la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertendo però sempre a non farli alcune di queste cose quando fioriscono, percioche facilmente si potrebbono seccare, come piu volte ho veduto.

Silmilmente a quel temo si leuino le foglie secche, che hanno dentro gli oui delle gattole, ò di altri animaletti che consuman le buone

foglie

foglie co'frutti insieme: Sẽza che alle volte fan seccar gli arbori,& par ticolarmẽte i peri, & pomi, per esser sottoposti à questa maladittione più de gli altri: purgando ancora i tronchi di ogni piaga fatta da i vermi,& dalle formiche,che piu volte li fanno seccare. Non manchando quando larbore non cresce in grossezza, a tagliar per lũgo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi, secondo che piu, & meno è grossa, perche egli crescerà in poco tempo cõ marauiglia.* Ricordãdoui anco per cosa importante, che quãdo li arbori son carichi di frut ti piu dell'ordinario (come alle volte sono piu delle foglie) li scaricarete della terza parte, ò della metà, percioche nõ solo quelli che restaranno veniranno belli, ma ancora quegli arbori ne produranno più l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli cosi caricati.

Vinc. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionaste dell'incalmare simili arbori,& quai modi sono migliori.

Gio.Bat. Benche si in calmi per piu vie, nondimeno quella del fessolo è piu commune tra noi,& piu sicura di tutte laltre, quando massimamente è fatta alla primauera, come gli arbori cominciano a sudare ne i tronchi, ne i rami, & sotto terra: incalmando ne i siti freddi di Marzò, ò di Aprile,& ne i caldi solamente di Febraro,& sempre innãzi che le calme gettino fuori. Et questo è il vero modo, che si debbe tenere: percioche, si come il caldo apre, sueglia, & spinge ogni arbore a produre le foglie,& i fiori; cosi il freddo serra, addormẽta,& ritiene ogni suo vigore. Et si incalmi piu tosto dopo vespero, che la mattina;& si auicini piu alle radici, che a i rami; perche quanto piu le calme sono poste a basso, tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quanto al l'incalmar per Luna nuoua, ò vecchia, i piu incalmano quando cresce, per le calme che prendono, & crescano piu facilmente. E ben vero, che incalmando quando scema, & massimamente dopo il tondo sin a i vintiquattro di le calme producono piu frutto: Nondimeno cõmẽdo colloro, che sempre incalmano per Luna noua ne i terreni magri,& ne i grassi quando è vecchia.

Del'incalmare li arbori frutiferi.

Vinc. Quanto piu sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite, tanto piu sono da biasimar gli altri, che cacciando figure, incalmano gli arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello cosi gran freddo: Onde non è marauiglia se rimangono tanto tempo cosi meschini, ò se in pochi giorni mancano. Solo vorrei saper quali calme,& da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

Gio.Bat. Lodo che si piglino di quelle che sono da Oriente nell'arbore,& che siano ꝓportionate di bellezza,& di grossezza, e c'habbiano gli occhi vigorosi, & spessi, & si incalmino piu fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate con vn poco di terra, & in volte

Come si debbon pi.

gliar le calme, & il modo di portarle di lontano.

ne i panni, ò altra cosa, accioche nellincalmare si trouino in amore, & non meze secche dal vento, ò dal Sole. Vero è che si portano benissimo ne i canoni pieni di mele ben chiusi. Ma siano gli arbori nel luogo doue si vol'incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, non torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle calme.

Dell'incalmare a fessolo.

Incalmando à fessolo, si segna nel piu bel luogo dellarbore, ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo ben ligato il tronco, accioche in legno non si spaccasse troppo; accommodando talmente le calme nel fesso, che non si vegga niente del loro taglio, & che il primo occhio resti a pena di sopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, ò tronco, il quale sia ben ligato, & ben coperto con la cera composta col largato, per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessora, & per che ancor'è di manco spesa. Legandoui dapoi attorno della paglia di sega la, & mettendoui dentro vn poco di terra, accioche piu facilmente le calme possano germogliare; lequali non siano piu lunghe di vn palmo.

Vinc. Vi prego che mi mostriate ancora il modo per incalmar'a coronetta, ouer'infogliare come altri dicono.

Dell'incalmare a coronetta.

Gio. Bat. Non fù mai molto in vso tra noi questo modo di incalmare, benche si può fare di ogni tempo che gli arbori sudano; non dimeno si incalma piu di Febraro, & di Marzo, che di Luglio, & di Agosto; percioche gli arbori sono piu in amore, & l'aere piu temperato. Si incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che lhanno sottile, & molle; & vi si Pone le calme alquanto grossette, & spesse di occhi, & pigliate da Oriente dellarbore, Et tagliato dapoi il tronco con sega sottile, si rade con coltello fin che resta ben netto, ben liscio, & vguale talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna; & poi si lega presso al taglio, con vna cintola accioche nel ficare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rompa. Ma meglio, è vn chiodo di cauallo che habbia limato via da vn lato i dui cantoni, & agguzzatolo bene, si fica q̃llo, ò il detto conio, fra la scorza, & il legno con destrezza; non men di due dita, & con la parte tonda verso la scorza, & la piana verso il legno. Et accommodate le calme alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciando ui la seconda sottile verde, si pongano talmente di vna in vna, ne i buchi fatti co i deti strométi, che le scorze loro, & il trõco si bacino, & nõ si vegga niẽte del taglio, ò del nudo, ma sole le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da q̃l lato, che nõ si lippa, ma spic-

carla

carla però per due dita;percioche, poste ne i suoi luoghi, ogni scorza distenda quella del tronco a guisa di un capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dallaltra non men di quattro dita si copra subito tutto il taglio del tronco, & le fessure della scorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o verga nel medesimo luogo con vn vimine, o stropello fesso tanto lungo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltra che vi si ponga vn paletto al tronco, per fortificarle, si leuino an cora i germogli, che venissero dallarbore; lasciando alle calme vno o dui dei piu begli occhi per ciascuna, percioche, quanto piu saranno po chi, lhumore li sara venir piu tosto grandi.

Vinc. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a canello, o spo letta (come noi diciamo) per esser piu facile del detto modo.

Gio. Bat. Benche si possa incalmare a canello di Aprile, & di Mag gio, tuttauia par che sia meglio alla fin di Giugno, o al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo piu tosto, & piu tardi secondo il freddo, & caldo dei paesi; & ancho a spiccar le calme in tempo, che gli arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, liscie, & tolte pur da Oriente. Vsando ogni diligentia poi nel torcere, & cauare ogni ca nello dalle calme senza, romperlo, & nel farlo della misura medesi ma del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo sopra si confronti talmente ben serrato, ch'egli paia vna istessa cosa col ramo. Il quale canello non habbia più di dui occhi ponendo quel numero più, & meno secondo che l'arbore si troua assai rami o pochi.

dell'incal mare a ca nello.

Vinc. Parimente desidero che mi diciate dell'incalmare a scudet to, per esser cosa che ha dell'ingegnioso, & del polito.

Gio. Bat. A incalmare a questo modo bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben tagliente in punta a modo di vno scudetto, & porui vn'altro simile con locchio, ma alquanto più gran detto, accioche empia il luogo vacuo, & si possa ficcar'un poco sotto alla scorza, legando poi di occhio in occhio posto con legame di scor ze lunghette intorno al ramo, o tronco incalmato, le quali non occu pino niente gli occhi posti; perche non potrebbono germogliare. Ma meglio e coprir quell'occhio con la medesima linguetta di scorza non tagliata via nella parte inferiore, & legarla con altra scorza sotti le quanto e il taglio, & dopo cinque, o sei giorni, slegar'ogni cosa; atte soche l'occhio sarà attacato all'humor del tronco, o piu tosto (per più breuità) legar la detta linguetta solamente di sopra nellocchio con vno stropello, che per questo egli non restarà di mandar fuori i ger mogli. Non mancando a troncare ogni superfluità de gli occhi non

dell'incal mare a scu detto.

incal-

incalmati,& leuar tutti quei che nascono di tempo in tempo, fin che
* i buoni siano diuenuti potenti. * Et questo modo di incalmare si fa
nellhasta mentre ch'e giouane;ma come e fatta dura & grossa,s'incal
mano i rami;perche oltra, che apprendono benissimo per esser tene-
* ri, vi si fann anco maggior numero di calme. *

Lode del'incalmare.

Vinc. Veramente che larte dell'incalmar'e vna delle più belle co
se,che siano nell'Agricoltura; poiche si tramutano gli arbori seluati-
chi ne i domestichi,gli sterili ne fruttiferi,gl'insipidi ne i delicati,i tar-
di ne i temporiti, & i temporiti ne i tardi.Oltra che non tanto si tra-
muta una specie nellaltra,& si accomodano più frutti diuersi sopra di
vn arbore;ma etiandio si trasportano le sorti forestiere a noi, e le no-
stre ne i paesi alieni.

Gio. Bat. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità,le cõmodità,& i grã
cõtẽti che si prendono nell'incalmare,& nel raccogliere i primi frutti
cõ le medesime mani,che gli hãn'ĩcalmati,nutriti,& alleuati?Che se
douessi dire quãto fu sẽpre celebrata q̃sta cosi gloriosa arte dai Prĩcipi
da'Duchi,& da'primi Signori del mõdo,nõ so quãd'io potessi finire.

Vinc. Essendo detto assai di questo,desiderio che mi diciate de frut
ti migliori,che si raccogliono in questo paese.

Dei peri moscatelli.

Gio. Bat. Comenciarò a ragionarui primamente dei peri mosca-
telli,che vengono buoni al fin di Maggio: I quali benche siano deli-
cati al gusto; nondimeno molti li rifiutano per li medici che li biasi-
mano,& perche à pena sono spiccali,che si corrompono.

Dei peri caualieri.

Poi al principio di Giugno compareno i peri caualieri, i quali meri
teuolmente sono degni di quel nome, per esser dilettenoli al gusto,
non hauer niente del maligno.

Dei peri ghiacciuoli.

Dietro a questi immediatamente vengono i peri ghiacciuoli,i qua
li sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

Dei peri cicognini.

Similmẽte nel finire questi,comparono i peri cicognini belli,& nõ
buoni;dapoi subito i non cosi belli,ma delicatissimi che assomigliano
a i detti ghiacciuoli,ma hãno di più lodore, & sapore dei moscatelli.

Dei peri da grumello.

Dopo questi sono buoni i peri da grumello, i quali sono grossi, &
pieni di licore delicato.

Dei peri moscatelli grossi.

Poco dapoi dei detti sono maturi i peri moscatelli, che sono non
men grossi dei caualieri detti, & anco saporiti, & delicati per lodore
del moscatello.

Io vi potrei dir ancora delle altre sorti assai,ma perche queste basta
ne dirò vn de gli migliori dellautunno.

Dei peri Bergamoti.

Fra queste sorte di peri,vi e il bergamoto,il quale e forse il piu sapo
rito,& piu delicato di ogni altro; ma non si conserua molto tempo,
se non e spiccato alquanto immaturato & posto nel bullacio.

Poi

Poi vi e il pero garauello, il quale e pretioso crudo, & cotto come e passato Natale; ma e talmente offeso l'arbore da i vermi, che alle volte và in fracasso. Et però e ben'amazzarli con vn ferro sottile, che arriui in capo dei buchi, doue nascono; & fare il medesimo a tutti gli altri arbori quando son'offesi.

De li peri garauelli.

Ancora vi e il pero bazauaresco, il quale oltra ch'e grosso, & delicato, si conserua etiandio lungo tempo.

Dei peri bazauareschi.

Parimente vi e il pero buon christiano, che per esser cosi buono crudo, come cotto, quasi ogn'vno ne ha ne suoi giardini.

Dei peri buon christiani.

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo; percioche oltra, che e delicato crudo, dura anco per tutto Marzo.

Dei peri garzignoli

Vinc. Questi peri furno sempre apprezzati più de gli altri in Vinetia, & nelle altre Città, che sono vicine.

Gio. Bat. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in composta, & piu essendo conditi col mele, o col zucchero; Et gli arbori campano le centinara di anni, & vengono piu alti di tutti gli altri assai. Oltra, che pigliando essi peri ben maturi, se ben fusse i caduti dall'arbore, & cauando tutto il lor succo; & facendo bollire fin che hà alquanto di corpo; all'hora sarà di tal delicatezza, che auanzerà di gran lunga il sapore che facciamo di vue migliori con spicierie per mangiare a tauola tutto lanno. Et questi bastino.

Trattato de i peri di spina.

Vinc. Vorrei saper qualche regola p conseruar questi buoni peri.

Gio. Bat. Bisogna primamente auertire a non spiccarli, se non vi e caduto adosso almeno tre, o quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si vsi ogni diligentia nel raccoglierli in tempo, che non pioua, & che siano ben'asciuti dal Sole; & nel raccoglierli che non si macchino. Et però si spicchino ad vno ad vno con la pommaruola, o gabbiuola tagliente in cima di una pertica; o per men fatica piglinsi ne i lenzuoli; leuando tutti i marci, guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser'offesi nè dal vento, ne dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar'i pomi: Ma a conseruar l'vna, & l'altra sorte fin'a Quaresima, & a Pasqua come se fussero allhora spiccati dall'arbore, dico, raccolti che siano dei più sodi al modo detto, & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna, alla quantità di quei frutti; ponendo prima vn suolo di paglia, & poi vn suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal vasello sia pieno; ritornandoui dapoi il detto fondo talmente, che il resti ben chiuso col coccone, & ogni altro buco che ui fusse.

Alcuni modi per conseruar i peri & pomi.

Vinc.

Vinc. Vi prego che medesimamente mi ragionate de i pomi migliori, che sono conosciuti da noi.

Dei pomi dolciani, & di San Pietro.

Gio. Bat. La prima sorte che compar tra noi, e quella de i pomi dolciani nani, & mezani, i quali sono in perfettione al tempo dei peri moscatelli.

Poi fuori che il pomo Sampietro, non vi sò altra sorte buona insin a l'Ottobre; nel qual tempo sono anco maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurati dalle brine:

Del pomo rosso grosso.

Ancora e delicato il pomo rosso grosso; percioche per esser frangente; e molto buono crudo; & cotto nella pignatella col zucchero per li sani, & per gli amalati; ma non dura molto tempo.

Dei pomi paradisi.

Appresso e buono il pomo paradiso per conseruarsi assai, & e ottimo dopo Natale. Et ve ne sono due sorti, vno lungo piu dell'altro.

Dei pomi rugginenti.

Vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggior riputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono boni da mangiare poco piu del Natale, per essere dapoi passi, & diuenuti piccioli, cosi i garbi comincìano allhora esser perfetti, & durano piu mesi. Et oltra che sono piu grossi, piu sodi, & piu saporiti dei dolci, sono ancora molto buoni per farne composta di ogni tempo.

Dei pomi calamani.

Sono buoni i pomi calamani, poiche non solamente piacciono a tutti, per essere delicatissimi, ma durano anco non meno de gli altri.

Dei pomi pupini.

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, si per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo.

Dei pomi rostaioli.

Non manco, anzi piu sono grati i pomi rostaioli; percioche di bellezza & di licore passano tutti gli altri. Et pero non e marauiglia se al Carnouale si vendono tanto alla giouentù, & specialmente quando si mascarono, & ballano.

dei pomi appioli.

Poi vi sono i pomi appioli, i quali furno grãdemẽte stimati da gli antichi, & sono in p̃gio appsso i moderni p li piu delicati di tutti gli altri.

Io potrei narrarui ancora di altre sorti, che si trouano nel paese; ma perche ho detto i migliori, e ben che parliamo de gli altri frutti.

Vinc. Innanzi che passiate oltra desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno.

de le rarità del pomo cotogno.

Gio. Bat. Questo pomo e dissimile a tutti gli altri nella forma, nella scorza, nella sodezza, nell'odore, & nel sapore: & perche nõ ha pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuerse paste. Et oltra che e singolar'il frutto, non men, e singolare larbore; percioche tagliãdo i rami d'un'anno, o dui, & piantandoli di Nouẽbre, o Febraro per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Sẽza che incalmãdoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & di altri frutti, li producono piu delicati de gli altri incalmati in altri arbori della loro specie, p

hauer'in

hauer in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliãdo quei rami dopo il primo, o secõdo anno, & piãtarli al Febraro p Luna nuoua, & farãno frutti delicati ai suoi tẽpi.

Vinc. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime, che hanno i pomi?

Gio. Bat. Non vi è molta differentia tra la natura loro; percioche, quasi tutti i peri stringono tanto più la bocca dello stomacho, quanto piu sono saluatichi, acerbi, & austeri; ma sono buoni a fermar i vomiti, i flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quanto più sono immaturi.

Vinc. Desidero che seguitiate nel dirmi anco delle altre qualità, secondo che vi piace.

Gio. Bat. Ditemi adunq; delle ciregie, poiche sono i primi frutti, che cõpareno al fin d'Aprile, ouer'al principio di Maggio, lequali, bẽche siano pgiate quãto più sono belle, però sono sẽpre mal sane, p generar cattiui humori nello stomaco, & de i vermi nel corpo, & sono di poco nodrimẽto, cõe son'anco i calmi, che vẽgono subito dietro.

Poi dopo questi; si veggono le marene delicate, per participare col dolce, & con l'acetoso, o garbo, le quali cuocendole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, & p gli amalati; seruendosi di quelli core; che allhora producono cosi soaue; Et non meno sono delicate cõdite pur col zucchero, & ancor accommodate in marinata. Ma sono da lodare più gli arbori bassi che gli alti, perche pducono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; ma chi incalmasse di qsti sopra quelli, ne produrrebbono ancora ogn'anno maggior quantità, & più grosse per hauer più somma di rami grãdi, che non hanno qsti bassi. Et più dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giu, quelli rami penderebbono etiandio a quel modo, & sarebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piãtati ne gli horti, per ombreggiar poco ma non già nelle corti, o altri luoghi, onde i polli potessero beccar'i loro frutti.

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, le quali, benche siano piu piccole delle marene, sono però buone crude, ma piu secche, ne i polli, ne gli vccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili.

Parimente non sono da tacer le visciole, le quali sono comparse nuouamente, & perche participano col succo delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmino sopra le ciregie, ma meglio è a porle sopra le marinelle saluatiche, o piu tosto nelle domestiche.

Delle vi-
sciole.

Restami di dir delle marasche, le quali, ancor che non siano buone da mangiare crude, per esser troppo garbe, però sono ottime per confettare, & per mangiarle secche.

Delle mara-
sche.

Vinc.

Vinc. Hora che hauete detto di questi frutti, che sono quasi d'vna medesima qualità, aspetto che mi parliate ancora delle migliori brogne, o susine, che siano tra noi.

delle brogne damaschine.

Gio. Bat. Vi sono primamente le damaschine, le quali auenga che siano piu picciole di tutte l'altre, sono pero belle, saporite, & sane per manigiarle crude, ma piu cotte, o secche; & spetialmente ne i polli & altri vccelli: Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto vn bollo con poca acqua, & cosi molli mangiarle, essendo bene inzuccherate. Vero e che le grosse dolci, & ben mature lubricano, assai più; ma tutte crude, & cotte, o verdi, o secche, poste nell'acqua tepida, estingono la sete.

delle brogne agostane.

dei brognoni grossi.

Poi sono buone le brogne agostane, le quali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse, ma sono etiandio sane non men crude, che cotte, o secche.

Ancora sono buoni i brognoni grossi, tondi, & ben maturi: ma più anco essendo cotti sotto la cenere calda; inuoltati però nelle foglie, & poi pelati; & caricati di zucchero; o più tosto e bene pelarli crudi, & cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

delle brogne mirabolane.

delle brogne catelane.

Per mangiare sanamente brogne, che non siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli, & gialli.

Sommamente sono poi da lodare le brogne catelane ben mature, & crude; per esser anco le piu pregiate di tutte le altre; siano poi le bianche, o verdi, o morelle, ouer le cremesine.

Vinc. Certamente io non conosco frutto, che si possa aguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di cosi gran conforto all'huomo, quando si troua pieno di calore, & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huomo afflitto dalla febre, & dall'ardente sete; quando gli e concesso dal Medico vna catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustãdola cosi fresca cõ tanta soauità dell'abondãte licore, per lo quale resta temperata quella grande arsura, con ricuperare alquãto del giusto perduto?

delle armoniache.

Gio. Bat. Vi sarebbe da dir delle Agostane bianche, Settembrine nere, Massimiane, Pernicone, Gierusaleme, & altre sorti buone: ma perche vi sono molti altri frutti da ragionare (tacẽdo queste) dirò delle armoniache, le quali sono di soaue odore, belle da vedere (per esser simili al color d'oro) & delicate, se sono delle incalmate; ma non cosi sane, come generalmente sono le brogne: ne si conseruano molto tempo i suoi arbori, & massimamente quãdo sono posti sopra i persichi; ma ben si conseruano lungamente se sono incalmate sopra le brogne; & piu ancora se sono sopra le mandole, o sopra i pomi cotogni.

Vinc.

Vinc. Ho sempre amato qsto gētil frutto, p esser singolare nel pdur dui frutti buoni;l'uno e l'armoniaca,e laltro che si caua dall'osso.

Gio. Bat. Vi sono poi gli albercocoli. i quali(quanto al frutto)sono quasi simili alle armoniache, & parte a i persichi, ma non alle foglie,i quali s'incalmano sopra le brogne, & meglio sopra l'armoniache. Ma perche pigliano con difficultà a fessolo, lodo che le calme habbiano del uecchio, o più tosto incalmarli a canello perché prendono più facilmente.

De gli arbercocoli.

Ancora ui sono i molti delicati albergesi,i quali bēche si possano incalmare a i modi detti sopra i persichi, & brogne; nondimeno sono più sicuri a piātar'i loro ossi piu tosto allautunno,che alla primauera.

de gli albergesi.

Voi sapete poi di quāte sorti di persichi sono tra noi, & quanto sono facili nel nascere,& nel crescere,ma nel mātenersi molto deboli: pcioche in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi,per le brine, & per le nebbie, che spesse uolte uengono dopò che hān gittato i fiori.

dei persichi & come si conseruano gli arbori.

Vinc. Non sapreste qualche rimedio per conseruarli più lungo tempo,& che non temessero le dette maledittioni, come fanno?

Gio. Bat. A conseruare questi arbori,s'incalmano sopra i pomi cotogni,o più tosto sopra le mandole. Ma quādo sono naturali,li taglia no non pur i rami più alti(stando che quanto più si tengono bassi,tanto più tempo durano)& nel mezo quelli che si trauersano;ma anco si tronca la verga appresso terra, quādo e come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici,auanti che venga alta,lasciādo uenir'un sol ramo, dal quale descendano gli altri. Ma a ricuperare ogni arbore di persico,quando mostra segni di seccare,si tagliano uia tutti i rami,lasciandoui solamēte i tronchi,come si fà alle salici quando si scaluano & ritornano bē fronduti al modo di prima. Oltra che si fende la scorza di tutta la uerga(come ho anco detto)la quale, per stringersi troppo,molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar'ogni persico quando nō e piu d'un dito grosso; & ponerlo nella fossa p lungo, come si fa la uite auanzādo un sol ramo sopra terra,che diuegā in uerga. Et a qsto modo egli durerà lungo tēpo per le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamēte quella più lunga di tutte l'altre,che esce per drittura: Cosa che si dourebbe far'ancora a tutti gli altri arbori fruttiferi quando si ripiantano; perche e quella ch'impedisce il fruttar copioso.

Vinc. Qual cosa si debbe fare; accioche i persichi uengano migliori,& più grossi dell'ordinario?

Gio. Bat. Quātunque ui si gioui sempre a letamare, & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunque chi li uuole grossi, & buoni, li zapi almeno tre uolte l'āno,& li dia innāzi il uerno del letame minuto, & massimamē

Per far uenir grossi i persichi.

re di quel di porco, perche questo li farà venir piu grossi, & piu d'ogn' altro.

Tutti i persichi sono nociui allo stomacho, per corromper si facilmente, & però si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori à digiuno lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & amazzano i vermi.

Trattato de i fichi.

Vinc. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Gio. Bat. Tutto il mondo sà, che il fico è dei piu pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono più & meno dolci, & saporiti, secondo la lor natura, & siti doue si trouano; Et questo le per cagione dell'aere freddo, o caldo, o temperato, ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri o molli, forti o leggieri, sassosi o casalenghi: De quali, per esserueneDi grossi, & piccioli, tondi & acuti, bianchi & scuri verdi, & beretini, ogn'vno se ne compiace secondo che ha il gusto. *I quali, ancor che siano de gli vltimi frutti che noi mangiamo non fallano però a produrne sempre in copia, conciosia che i frutti loro non possono esser dannegiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occorre a tanti altri.*

Vinc. Sempre ho vdito dire, & vedo per pratica che il fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escono da gli arbori.

Gio. Bat. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato a tutti, ma però fu anco sempre in maggiore stima il fico, & l'vua Perciochè, si come questi dui frutti sono singolari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; così sono singolari nella lor bontà.

Non è singolare l'arbore del fico, poiche egli fa ogn'anno due volte frutto? Come si uede che non pur i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora a i secondi frutti di scorza, di colore, di grani, & di forma, benche sia più grossa, & però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sustantia, & lubrica il ventre. *Senza che essendo secca e buone alle durezze, & alle scarantie gargarizato & anco impiastrato alle tossi, catari, & asmi.*

Vinc. A quel che dite, che i fiori sono buoni, dico, che più medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da quei che sono di vn'anno. Onde a conoscer che questi siano cattiui, vediamo che i porci non ne mangiano mai (come per esperientia più volte ho veduto) ma si ben de' fichi.

Gio. Bat. Credendo ciò che dite, dico che voglion'esser posti questi arbori in terreno asciutto, o casalengo, o pietroso, o calcinoso, ouero nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime, quãto più sono fesse o meze cadute, perciochè vi producono miglior frutti, & si conseruano

nano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi: Ma per assicurarli che non gelino, bisogna innanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gaia di lino, & legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi così i suoi piantoni di dui anni tagliati belli, tondi, & ben sotto terra, quãto si fanno le verghe con radici. Ma per fargli meglio prendere, visi lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe un palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente in radici.

Vinc. Hauendo inteso cio che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragionate parimente de i pomi granati.

Gio. Bat. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci, garbi, & di mezo sapore; non di meno tutti vogliono aere caldo, ò almeno temperato: percioche in luoghi freddi non si possono alleuare, & manco conseruare, ò hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel mese di Febraro, ò di marzo innanzi che producano le foglie; & prendono facilmente con radici, & senza, i rami sono lisci, & giouani.

De i pomi granati.

Vinc. Hauete voi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti, che non si aprino?

Gio. Bat. Auenga che gli antichi dicano piu rimedij; nondimeno; per non hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamẽte che non crepano, & sempre de' piu belli, & de' migliori che si trouano. I quali a farli venire grossi; non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto piu tempo si da loro, tanto piu di garbi che sono, vengono dolci.

Vero è che i dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.

Vinc. Sempre amai i buoni granati, ma non potei mai cõseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltra che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, a pesci, & sopra altre cose assai, per esser piu delicato di quello de gli aranci, & de' limoni.

Gio. Bat. L'eccellente Matthioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il picolo, ò ramuscello sull'arbore quãdo sono maturi; ma altri dicono che a tuffandoli nella creta distẽperata cõ acqua, & facendoncela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo. Oltra che si conseruano a spiccarli per Luna vecchia quando sono mezanamẽte maturi ben'asciutti, & si pongano al Sole per tre, ò quattro giorni sopra vn'asse, col picolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almen'vna volta al dì, acioche siano pcossi da ogni lato dal Sole, ma nõ mai il fiore, perche creparebbono, & dapoi si attaccano sotto i uolti, o solari, Et alcuni altri li cõseruano facẽdoli star prima al fumo p quindeci, ò vĩti giorni, fin ch'è bẽ secca la scorza loro, & poi gli appiccano

H al

al modo detto. Et io, come sono spiccati, ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per vn giorno, o dui, li metto in vna olla di terra ben'asciutta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò con cera, che non vi possa entrar'aere, fin che si cauano fuori.

Vinc. Poiche ho hauuto da voi piu secreti, che non aspettaua, vi prego che mi diciate le qualita del moro nero, & del bianco ancora.

De i mori neri, & bianchi.

Gio. Bat. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie piu tardi de gli altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto, di foglie, & d'altre qualità; percioche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di piu grossezza, di piu liquore, & di piu sapore; oltra che la foglia è piu dura, & piu grande, & anco l'arbore è piu difficile à prẽdere, & a farsi grande. Et però non è marauiglia se ne sono pochi, per non essere cosi atti ad esser piātati in piantoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, ò madre, come sono i bianchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma piu per le migliara, che ogn'hora piu si seminano per la inuentione che nuouamente è comparsa.

Come si semina ogni somma di mori bianchi & neri piccioli.

Vinc. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

Gio. Bat. Certo è che si seminano con facilità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. E ben vero, che pochi mori hanno la semenza, laquale vi si conosce quando il frutto è maturo (il che è nel principio di Giugno) onde hauendo dentro piu granelli, ne haueranno anco gli altri di quell'arbore; i quali si piantano subito cosi verdi, cosi intieri in terreno ben grasso, ben netto, & polueroso in belle fila, lontane vna dall'altra, non meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare tra l'vna linea, & l'altra. Che p metter quel terreno in perfettione, non è meglio che a criuellarlo alto nō men d'un palmo con vn criuello di fil di ferro non troppo minuto. Ma per far nascere, si coprano di stoppia, accioche non siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarli leggiermente sopra, non si ammacchi quel terreno; facendo questo piu sere, finche quelle semenze nō han bisogno. Non mancando a cauarli alla primaueta, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, & tanto lontani per quadro una gamba dall'altra, quanto si possono zappar piu vuolte all'anno. Vero è, che si possono anco lasciare in quel medesimo sito; ma se sono spessi leuar'i superflui solamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto; intornandoli con le pertichette di [illegible] a guisa di steccato, accioche non vadino per terra; nè [illegible] no danneggiati da gli animali; ma volendoli seminare alla Primauera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, o altro vaso pieno d'acqua, fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le semenze migliori

gliori vadino al fondo, & le cattiue restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori, l'acqua piam piano, fino appresso alle semenze, che saranno in fondo; le quali siano cauate, & seccate all'ombra sopra le assi, & poi conseruate sin che si semineranno per Luna crescente al Marzo, ò in quella d'Aprile, & di sera, che tanto basta, poi che non nascono fin che non sono spinte dal caldo; osseruando medesimamente i modi detti della stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che à seminarle in questi dui tẽpi: dico che se per caso fallassero quelle de' frutti piantati al principio di Giugno, forse non fallaranno quelle della primauera; oltra che l'vna, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

Vinc. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina seta, quella del moro biancho, ò quella del nero?

Gio. Bat. Ancorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è così buona per li caualieri piccioli, per esser dura, * Ma è perfetta la foglia della Badia nel Polesine; laquale, oltra che ne abonda di più & fà migliore seta; produce anco i frutti alquanto rossi, ma non maggior de' bianchi. *

Vinc. Non sarebbe bene a incalmare i bianchi di questi, poiche pigliarebono, & abondarebbono più facilmente de' neri grossi?

Gio. Bat. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le verghe de' bianchi, purche fussero grosse non men d'vn'hasta d'uno spontone, & poi lo anno seguente s' incalmassero al fin di Giugno quelle ampole a canello. Modo in vero che farebbe abbondare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori; & massimamente quando le calme fussero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di semenza, percioche raccogliendole poi di anno in anno, si farebbe abondante in poco tempo tutto il paese.

Vinc. Dapoi che si posson'incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebon'incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l'hauerne in copia?

Gio. Bat. Perche questi grossi nascono, e crescono con gran difficultà, lodo ancor'io l'incalmarli a canello sopra i biãchi al tempo detto, ma che nõ siano più grossi d'vn buon dito: Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla prima uera sequẽte tutta la verga, & parte della calma per lungo come si piantano le viti; percioche à questo modo, ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tẽpo, in tempo, & chi nõ facesse questo, la verga del moro bianco sarebbe suffocata in grossezza dalla calma, per troppa morbidezza. Si piãtino però q̃sti arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosce che ui uengono quando sono maturi i frutti, nõ diano noia a gli habitãti; ma pe

Dell'incalmare i mori bianchi sui neri.

rò in tal luogo, che i polli non li possano beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

Vinc. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci.

Trattato delle noci.

Gio. Bat. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolore di testa, & di tutta la vita, come se fusse battuto; senza che non vi vien sotto frutto bello, per l'ombra pessima, & per le radici quando sono tanto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasmare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro căpi, & massimamēte ne i buoni; conciosia che dourebbono piantarli solamente a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, ò ne gli altri luoghi doue non vengono altri frutti; & piantare di quelle noci, che ne fanno in quantità, le quali siano sottili di guscio, bianche, piene, & grosse. *Sono ottime a li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele, & col zucchero quādo sono meze noci col guscio, & scorza. Oltra che sono perfette per far dell'oglio per dipingere, per luminare, o mangiare, come così usano piu paesi, & l'arbore è molto a proposito per fare vna infinita di belle cose, per esser così liscio, è polito.* Et più si vede per prattica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, & rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur'a castigare, & castrare simili arbori; ma ancor'à cacciare nella verga gran quantità di ferri.

Vinc. Per hauer inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, la quale generalmente è così grata per lo suo frutto.

Delle mandole.

Gio. Bat. Questo arbore nō produce frutto in copia se nō ne i colli à Mezodi, & da Oriente, ò ne i luoghi prossimi a i mōti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, ò ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, et che nō fiorisse così per tempo (onde il piu delle volte, quei fiori restano dăneggiati da i freddi) certo è che abbondarebbono talmēte, che nō valerebbono la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di q̄sto frutto, il quale non tăto si mangia crudo di ogni tēpo p le case, ma cotto anchor nel far le mădolate, sapori, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però vi essorto, che ne piătate assai, & delle migliori, si pche hauete sito suburbano molto a ꝓposito, & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona vtilità, & di minor dăno d'ogni altro; anzi che à q̄gli arbori vēgon sotto delle biade, & altri frutti; atteso che ꝓducono poca foglia, & minuta: Ma nō măcate di zapparli, & letamarli ogni anno, & cauarli i rami secchi, & i verdi sup̄flui, &

poi

poi aiutarli anco quando sono offesi dai vermi.

Vinc. Che frutto vi pare l'auellana, & la nocciuola? lodate voi che se ne piantino nei giardini in quantità?

Gio. Bat. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, e che ogn'anno se ne accommoda; ma etiandio stà ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come sarebbono nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accommodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli vccelli grandi, che gl'insidiano; Oltra che stanno similmente ben'intorno a i giardini per modo di siepe; conciosia, che rendono buona vtilità, & fanno anco bel vedere, quando sono ben'ordinati.

Delle auellane, & nocciuole.

Vinc. Come intendete, che si debbiano ordinare?

Gio. Bat. Volendoui acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primauera, & cauarli talmente i germogli, che non vi restino se non tre, ò quattro uerghe per luogo, le quali siano ben nette di rami (in altezza) per tre ò quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, ò ne i luochi che s'irrigano; percioche vi producono frutto in copia, & durano più longo tempo; gittano anco tante ampole, ò germogli da i piedi, che se ne può ripiantare quanti si desidera, senza seminarli.

Per frutto vtile, non vi è poi tra noi pari alla castagna di forma, di natura, & che presti tanto nodrimento all'huomo, come si vede nelle montagne nostre, che infiniti popoli non viuono d'altro che di questo frutto; mangiandolo hora arrostito, hora allessato, hora secco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamēte che la natura non pur'hà fatto singular questo arbore nel produre egli solo frutto buono ne i colli verso Tramontana, ma ancor'hà fauorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, facendoui vna si forte armatura, che ne animale, ne vccello lo può mangiare, mentre si troua in quella spinosa vesta. Et oltra che non si è contentata di conseruarlo con questo riparo per qualche tempo, halli fatto anco vna scorza bella, & vn'altra più sottile, per compiacersi di questa mirabile arte. Et benche questi arbori naturalmēte fanno castagne, che sono sempre vtili, nondimeno inestandoli di buoni marroni a scudetto, ò cortoncetta, ò a canello, producono anco assai più bello, più saporito, & più delicato frutto.

Trattato delle castagne.

Vinc. Che via si debbe tenere p hauerne in quātità di questi arbori?

Gio. Bat. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli che piātarli; & ponerli in sito che più tosto habbia dell'humido, & Tramōtana, che in altro che sia asciutto, ò verso Mezodì: percioche ricercano più ombra che sole, valle che mōte, & terra molle che dura: Facēdo questo di

Marzo in terreno ben zappato, ben netto, e ben letamato, & ponēdone due, ò trè, sin quattro castagne; ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dall'altro almen'vn braccio; & mettendoui appresso vna bacchetta, o canna, accioche si vegga, doue si debbe zappare, & cauare l'herbe. Poi passati tre, ò quattro anni si ripiantino in ogni buon luogo: perche crescono di tempo in tēpo di ben'in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vaselli bisognano intorno a i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti, canali, colonne, & altre infinite cose per conto degli edificij, delle fabriche, de'vignali, & per chiudere cortili, giardini, & altri siti: Di modo, che non so cosa in contrario; eccetto che nel brusciarli fanno talmente cattiua la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

Vinc. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & marroni verdi tutto l'anno?

Gio. Bat. Chi vuol conseruare questi frutti, bisogna spiccarli mediocremente maturi per Luna vecchia, ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, ò in qualche vaso pur'al fresco; ilqual sia talmēte chiuso, che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere, percioche in poco tempo, da quello sarebbono corrotti.

Vinc. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

Trattato delle oliue.

Gio. Bat. Voi sapete il singolar licore, che produce questo diuino arbore, il quale è tanto necessario a noi mortali per lo viuere, per lo medicare, per lo conseruar piu cose, & per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre. Vuol questo arbore, non solamente tempo assai innanzi che faccia frutto, & viue molti anni; ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti, o colli, o uer'al piede loro, & sempre verso Oriente, ò Mezo giorno.

Vin. Non credete voi, che sia meglio piantare i piantoni di questi arbori, che i germogli ò seminar le ossa?

Gio. Bat. Questo non è dubbio, quando però quei piantoni siano grossi nō men d'vn manico di vāga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa vn braccio la scorza grossa, & lisciarli la verde sottile, piātādoli di Nouēbre ne i luoghi caldi, & ne i tēperati di Febraro, ò di Marzo; essendo però fatte le fosse almeno per dui mesi auanti, le quali siano grandi, & postoui di spini di roueta, ò del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritornerà dentro; & calcādo ben'attorno di ogni piātone, secondo che si trarrà adosso di mano in mano, con vn bastone grosso, come ho anco detto. Non mancando a

zappare tutti questi,& i grandi almen'vna volta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto mescolato nel terreno, che si troua a torno quei tronconi; & potarli non meno ne i luoghi caldi, al Febraro, ò Marzo; & ne i freddi d'Aprile, ò Maggio, & sempre con ferri ben taglienti, tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, ò picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno; leuando con diligentia solamente i rami variati e superflui, rotti, & secchi; & non meno i germogli, che vi nascono, riserbando però se la pianta nõ fusse talmente vecchia, ò fracida, che ella hauesse bisogno di rinouarla; perche all'hora sarebbe da lasciarui vno, ò dui delli più belli. Non mãcando a cauar'ogni marcio, ò secco, ò tarlato che si veda nella verga, ò ne i rami grossi alla primauera, con ferri conuenienti a tal'effetto, infino che si scopra il buono; percioche quella infirmità non passarà più oltra; & in poco tempo si coprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma non dentro quãdo è fessata la verga; Vngendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano; come facilmente sarebbono quando non fussero medicati al modo detto.

Vinc. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauerne maggiore vtilità?

Gio. Bat. Non si può fallar'a piantare; & incalmare delle più grosse sorti, & che ne facciano assai; conciosia che abondano più d'oglio, che non fanno le minute; Et oltra che essendo belle, si vendono più pretio per compostare, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del nostro paese. * Auuertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & a quei modi del scudetto, come vi ho detto. Et incalmati non vi si tagliano via i rami che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, ò all'Aprile susseguente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a questo modo, elle nõ vengono a patire, come sarebbono quando i rami detti fussero leuati più tosto. *

Vinc. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

Gio. Bat. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & più tosto con le mani, che batterle cõ le pertiche, percioche con queste si fraccano, & si rompono de' rami assai, con dãno del seguẽte anno. Et veramẽte ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scalipertighi lunghi trenta, & trentacinque braccia, talmẽte diligenti nel tirar con le mani ne suoi grembiali di corame, di ramo in ramo le oliue, che paiono tanti schiratti, che continuamente ruotino. E ben vero, ch'quei rami, che non si posson'hauer cõ gli vncini, è forza

batterli con le pertiche; onde sono poi colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma a confettarle verdi si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligentia che non si ammachino in modo alcuno.

Vinc. Che via si tien nel condirle in perfettione?

Gio. Bat. A confettarle in poco tempo, & che restino belle, ben verdi, & buone, si pigliano raccolte non più di tre giorni asciute; percioche altramente patiscono nel conciarle. Et però essendo vna quarta colma (come si vendono così tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere ben criuellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua, la quale sia tanta, che vi possano inōdar le oliue. Et mescolata ben la detta cenere, & calcina, vi si ponghino, & si mescolano si ben insieme, che non si ammacchino. Et lasciatele così per otto, ò dieci hore, se ne pigliano alcune; & lauatele bene, si tagliano per veder se la polpa si distacca dall'osso; percioche distaccandosi; è segno che sono concie; altramente si lasciano quel poco più fin che si distaccano. Poi fatto questo, si leuano fuor di quella compositione sin che restano ben monde, & si pongono dapoi in vaso netto, & vi si fa la salmora; mettendoui del piliciolo, ò serpillo, ò sementi di anesi, ouer fusti di fenocchio. Ma chi desidera di conseruar simili oliue, vi si cambia la detta salmora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebono la bellezza, & buon sapore.

Vinc. Mi piace più questo modo che'l mio della calcina nuoua; onde dubitando che'l mi noiassero nel mangiarle, son ritornato a tagliarle, & purgarle solamente con l'acqua corrente.

Gio. Bat. A confettar le oliue, come vi ho detto, non pure non sono mai sane; ma ancor si conciano più facilmēte; & assai piu tosto, senza che restano più verdi, & più belle.

Vinc. Lodate voi il conciar le oliue ben mature, come in alcune case ne hò mangiate di grosse delicate?

Gio. Bat. Non solamente commendo queste oliue ben nere, poi che sono più sane, & migliori delle altre; & massimamente se sono ordinate con ragione: ma etiandio perche si conseruano molto tempo senza ponerle nell'acqua, ò nella salmora, lequali a confettarne vna quarta, siano seccate all'ombra, doue soffi il vento, & vi si pone vna libra di mele, vna di oglio, vna di sale, vn oncia di pepe, vna di garofani, vna di anesi, vna di semenza di coriandoli ben pestate con le dette cose, & il succo di otto, o di dieci limoni, ò di buoni aranci di mezo sapore. Et come sono bene ordinate, & mescolate queste cose insieme, si mettono in vna olla al fresco, & durano perfette tutto l'anno.

Vinc. Hauete per meglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

Gio. Bat. Non e dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre meglio re più dolce più chiaro, & più dilettevole per mangiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi, si perche non si potrebbe supplire a tanta copia che si raccoglie (per esser più difficile, il torchiato) & si anco perche sarebbe non poco danno, stando che il torchio rende sempre più oglio, che non fan'i piedi Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & specialmente quando e bello da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere; ma perche habbiamo ragionato a bastanza, e ben che ci leuiamo di quà, & che vi ritorniamo dimani per parlare, di quanto vi sarà grato.

Vinc. Io mi riporto a quanto vi piace.

IL FINE DELLA QVINTA GIORNATA.

LA SESTA GIORNATA

DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Come si possono far horti per vaghezza, & per vtilità.

VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno a casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita; & vedendo cominciare vna rugiadella, dubitando di maggior acqua, ascese sopra il cocchio coperto di corame; onde giunto, si entrarono per la pioggia che tuttauia cresceua, per ragionare in vn bel camerino a canto la sala grande che guarda a Leuante, & per tutto l'horto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'aranci, & d'altri bei vasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rendeuano vaghezza mirabile. Onde hauendo il Maggio prima ben considerato il bell'ordine di tutte quelle cose, cominciò dicendo.

Poscia che hieri parlassimo delle cose che conuengono ai giardini, io desidero che hoggi raggioniamo de gli horti, che si fanno p ricreatione,& de gli altri ancora,che sono di commodità,& d'utilità.

Le lodi de gli horti

Gio Bat. Non e dubio, alcuno, che fù sempre di grã côteto l'hauere un bellorticello,& piu ancora secõdo il potere,& volere di ogni animo gentile,come chiaramente si veggono per tutto il mondo nelle infinite fabriche antiche,& moderne:& non tãto nelle Citta,& Castella,quanto nelle Ville;secondo c'hebbero già principio dal famoso Epicuro nella grã citta d'Athene,il quale dopo i sudori de gli studi, vi andaua ogni di per ricreare, & fortificare i lassi spiriti dellanimo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de i Feaci?Ilquale hauendo piu horti vaghissimi,& copiosi di frutti,di herbe & di fiori,dopo i graui negotij cotidiani del suo gran Regno, vi entraua per isgombar da se le fantasie,che lo premeuano molte fiate sin alle viscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate,il quale haueua in Roma horti di tanta vaghezza,che spesse volte vi andaua Ottauiano Imperatore solamẽte,perche si ricreaua,& si compiaceua più di quelli,che di ogni altra bella,ò maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pẽsare di Diocletiano Imperator Romano,& di Ciro Re de'Persi,i quali con le proprie mani coltiuauano,& ordinauano lor'horti?dico con tanta diligentia ,che faceuano stupire tutto il mondo.Ho detto questi pochi solamẽte (lasciando altri infiniti)per mostrarui,che sempre fu cosa molto honoreuole piaceuole il delettarsi de'begli horti.

Vinc. Quanto più mi hauete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmẽte de'begli horti, tãto piu mi cresce l'animo di domandarui,come si possono fare, & quali siti sono buoni, & commodi per farli belli.

Trattato del fare gli horti belli.

Gio.Bat.Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre vn giardino,nõ meno si debbe far d'ogni horto:& massimamẽte(essẽdo possibile) che'l sia da Tramõtana verso l'habitatione del patrone, accioche dalle finestre si possa commodamẽte goder p modo di prospettiua;& specialmente quãdo e fatto più tosto per allegria , che per vtilità;come per adesso intẽdo che ne ragioniamo:& da poi parleremo de gli altri,che si fanno per qualche beneficio.Trouato adunque il sito à proposito si ponga parimẽte l'horto giusto per quadro, & ci cinga di bel muro,o di folta siepe,la quale sia potẽte,di belli spini biãchi, o di verdi sanguini,o di altri simili sorti ,che siano cimate, & polite a suoi tẽpi:il quale sia ben'vguale,& nõ molto pẽdẽte,accioche l'acque piouane non portino via le grasse,& che la terra sia buona,ben trita.& bẽ

netta

nette di pietre, & di male herbe, con darli poi a suoi tempi del letame uecchio, & assai. Ma lodo che questo horto sia partito in quattro parti co i uiali per mezo, & attorno, i quali siano larghi non meno di tre braccia, & salegati di quadrelli ben cotti, con una colla attorno, che sia a canto de' muri, & larga circa due braccia & mezo: col uiale però tra quella, e i quadri. Che a fare ben polito quest horto, sta ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i murelli non più alti d'vn braccio & coperti di belle lastrette di pietra, come ue ne son molti nella nostra Città.

Vinc. Certamēte ch'egliè bel uedere un'horto, come hauete diuisato; tuttauia mi pare più uago un'altro, che sia ordinato in uarie forme di arme, di ruote, di quadri, di triangoli, & d'altre cose uaghe da uedere: Il quale sia anco copioso di più herbicine saporite, di gigli, di rosette, & di uiole di diuersi colori; & nō meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei uasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilico, & altre piu sorte d'herbe bellissime, & odorifere.

Gio. Bat. Mi piace non poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite: & massimamēte quando ui sono i muri dipinti con ragione, & che tal'horto habbia una bē fatta porticella cō la sua capelletta bē dipinta all incontro, che corrispōda in capo p prospettiua, nella quale si possa star'a leggere, a cantare, a sonare, a ragionare, & a mangiare cō gli amici. Ho poi ueduti alcuni horti circōdati di siepi foltissime, & cōcie talmēte, che cime alcune, & ramuscelli nō spontauano in altezza, o nel corpo fuor dell'ordine: Le quali tāto piu faceuano bel uedere, quāto ch'erano o tutte di sanguini, o di lauri, o di mirti; & oltra che haueuano i uiali intorno; & p mezo a modo di croce bē salegati, haueuano parimēte in luogo de i murelli, le siepi di lauāda o di rosmarino o di busso, o d'altre sorti simili, ma bellissime p nō esser piu alte di un braccio e mezo, le quali erano concie con tanto magistero, che nō ui era pur una foglia, nō che ramo; che si uedesse fuori del suo ordine, il quale le faceua parer quadre, & grosse, come se fussero tāti murelli bē quadrati. Et tāto piu erano queste cose uaghe da mirare, & da godere cō allegria mirabile, quanto che ui si uedeua esser l'arbergo d infiniti uccellini, che cōtinuamēte giorno, & notte a gara cātauano, & garrulauano gorgheggiādo più che poteuano cō diuersissime soaui uoce. Et appresso di q̄ste cose, u'erano tre pgolette in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini, o di rose, o di mirti, o di lauri. Cioe una all'icōtro della porticella, doue s'entraua, & le altre una p lato, & tutte tre in capo de i uiali che andauano per mezo; & congiunte cō le dette siepi che chiudeuano tutto l'horto. Che stādoui dētro, pareua propriamēte che si fusse in tante uaghe grotticelle, fatte solo per filosofarui amenamente

namente con satisfattione d'ogni intelletto. Oltra che nõ possa mancare che non vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, i quali non sola mente erano circondati di belle siepi; ma hauendo i quadri senza mu rello, haueuano pero le pergolette di rose, o di gelsomini, o di lauri, o di mirthi, che copriuano con gran vaghezza tutt'i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno; le quali passeggiandoui sotto, rendeuano mirabil vaghezza, & commodità: Et benche non fussero molto al te, ne molto larghe: nondimeno per la lor bella forma, & bella verdu ra, dauano gran satisfattione a coloro che le mirauano, & godeuano.

Vinc. Se osassi, io direi esser piu belli gli horti fatti con siepi, & per golette verdi ben ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rẽdono maggior allegrezza & amena ꝓspettiua, & che (come dite) vi si gode la dolce armonia de gli vccelletti, che vi dimorano.

De l'horto, & peschiera & fontana dei conti di Barco.

Gio. Bat. Io vi potrei dir'ancora de gli altri diuersi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur'assai; fra i quali non posso tacer quello cosi singolare de' Magnifici Conti martinenghi di Barco per li pergolati de' limoni, per le vie salegiate, & per li murelli forniti di pitari, & d'altri bei vasi pieni di varie gentilezze, che rendono gran satis fattione a tutti per gli odori, che gettano; senza ch'e accompagnato da piu riuoli correnti, dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana: La quale per esser fabricata con mirabil arte, forse che non ne ha vna ltra simile tutt'Italia.

Della fontana dei nobili Cazzaghi.

Vinc. Cor fesso ancor'io che quell'horto e bellissimo per piu cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per verità mi pare non men marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino; & massimamente per esser'accompagnata d'alcuni vaghi horticelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi; & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

Trattato dell'herbe gentili, cominciando dalla Lattuca.

Gio. Bat. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate, comincierò a parlarui della lattuca, la qual'e pregiata per la migliore di tutte le altre herbe da insalata, si perche e grata al gusto, come anco, perche rinfresca, mollifica il corpo, fa abõdar sãgue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamẽte essendo mangiata per questo nel fin della cena cruda, da i sani, & cotta, da gl'infermi; oltre ch'e migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et ben che ve ne siano di piu sorti, però tutte vogliono terreno grasso, poluerososo, netto, & leggiero, o casalino.

Vinc. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

Gio. Bat. Questo auiene; percioche si seminano d'ogni mese, fuo

ri però nell'eccessiuo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'e bisogno.

Quanto siano poi dell'indiuia, dico che per mangiarla cruda, o cotta nell'insalata, e quasi simile alla latuca per conto di bontà, & di rinfrescare: & massimamente quãdo e stata legata, & diuenuta biancha. Et oltre ch'e ottima per lambiccarla, & beuer lacqua cosi pura, & ne i siropi, e anco buona, & sana in minestra.

Della indiuia.

Parimente per mangiare nell'insalata, nõ solamente e buona l'herba detta dragone, ma e saporita talmente, che morde la lingua, & cõ soaue odore, & sapore, la quale e bella per esser ben verde, & di minuta foglia, e anco delicata per condire nell'acceto: Ma per non far semenza, si ripiantino le radici, & fanno facilmente de i germoli assai. Vero e ch'ella non uiene se non ne i terreni buoni, & al soliuo, & stà sempre verde fuori che la foglia muore nel gran freddo. *Ha virtù di diminuir la milza, aprir le opilationi del fegato, confortar lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.*

Del dragone.

Parlando poi dellherba citrona detta basicchia, & melissa in altri paesi, dico che ella e il fiore di ogni altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalata, & co ndita nellaceto; & anco per ponerla ne i siroppi lambicata. E ben vero che si mantiene se non nel buonaere, & ne i terreni qualificati a lei: *La quale, non solo e ottima contra la peste vsandola a qual si voglia modo, ma anco quando si dubitaße di qualche venenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i funghi, o altre cose simili.*

Della citrona.

Vinc. Essendo questa gentilherba difficile a mãtenersi nei gran freddi, lodarai a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne i luoghi chiusi.

Gio. Bat. Vi e ancora la citronella, la qual e gentile, bella, & buona verde nellinsalata: Et benche sempre fa semenza, si può anco ripiantare facilmente. *Beuuto il succo quattro, o cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli, e remedio mirabile a i morsi de i serpenti, de i scorpioni, de i ragni, & al mangiar de i funghi.*

Della citronella.

* Non meno ui e le segrezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio culina, la quale di odore e simile al thimo, ma minore, & piu tenera Et oltra che ella e di sapore delicato, & molto odorifera per mangiare uerde, & secca in diuersi cibi, e anco bella da vedere ne i pitari, & altri bei uasi. Si semina al principio di Febraro, o dapoi secondo che i siti sono caldi, o freddi. *

Della segrezuola.

Ancora e buona nellinsalata lherba stella, la quale oltra, che fiorisce due, & tre uolte lanno, dura anco lungo tempo in terra.

Dell'herba stella.

Nõ mãco e buona la rucola gẽtile, la quale similmẽte fiorisce due, & tre uolte lanno, & si mãtiene per molto tempo, senza che e perfetta

Della rucola.

per

per lambiccare, & ponerla ne i ſiropi. *Bnuuta la decottione, e buona alle oppillationi del fegato, & alle rene.*

Dell'herba acetoſa. Si può medeſimamente lodare l'herba acetoſa per eſſer buona nel l'inſalata:& bella da uedere. Et oltra che fioriſce, & ſi mantiene a i modi detti,& e buona non meno per lambiccare,& per li ſiroppi. *Mangiandola à qual ſi voglia modo, e anco ottima alle febri di ſtate, & maſſimamente alle peſtilentiali.*

Della borragine. Per mangiare poi in mineſtra, nella torte, tortelli, & altri modi, e buona,& ſana l'herba borragine, & anco nell'inſalata mentre e tenera: *La quale e ſingulare nel mangiare le foglie crude, & cotte, ma più i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il ſangue, confortano i ſpiriti vitali, & corroborano il polmone: A tale che ella può dire quello che ſi troua ſcritto. Ego ſum borago, quæ gaudio ſemper ago.*

Del petroſemolo. Appreſſo dico, che l'herba petroſemolo hà molte proprietà; percio che ella fa bel vedere per eſſer minuta, baſſa,& verde d'ogni tempo;& e perfetta nell'inſalata, nel far la ſalſa, & cotto in più mineſtre, ne gli vccelli, ne i peſci,& nell'altre coſe. Onde tenendola cimata, dura lungo tempo: ma il primo anno non hà buona ſemenza,& gli altri ſi. *Et oltra che e perfetta per lambiccare a beneficio dellhuomo, genera anco ſangue acuto, di maniera che ella e migliore per li flemmatici, che per li colerici, & ſanguigni: Senza che mangiando, le ſue radici cotte cõ buona carne, & ſono perfette alle oppilationi del fegato, delle reni, & a coloro che patiſco le ſabbie, & pietrelle.*

della portulaca. Parlando pur di queſte herbe per mangiar nell'inſalata al tẽpo del caldo, è buona la portulaca: *la quale non ſolamente refreſca il fegato, & l'ardore delle reni: ma reſtringe il fluſſo del ſangue, & ſpetialmente quello che prouien dal petto.* Verò è ch'ella ſi digeriſce cõ difficultà, & da poco nodrimento.

del radicchio. Sapete poi quanto è ſano il radicchio, del qual ſi mãgiano le foglie coſi crude, come cotte, nell'inſalata, cuocendo parimẽte le ſue radici: *Onde mangiando, o beuendo la ſua acqua a qual ſi voglia modo, apre le oppilationi del fegato, & della milza, & conforta lo ſtomaco.* Et queſta herba e meglio ripiantarla, che ſeminarla; percioche vien più bella,& fa le radici piu groſſe, che ſi acconciano pur nell'inſalta.

Vinc. Hauete voi il radicchio; & la cicorea per vna mdeſima herba, come generalmente tengono i noſtri Spetiali?

della cicorea. Gio. Bat. Quãtunq; la cicorea ſia diſſimile ne i fiori al radicchio; e però di natura vna medeſima coſa; eccetto ch'ella e hauuta per ſaluatica,& egli per domeſtico,& hà le iſteſſe virtu, che ha il radicchio.

de i porrini. Sono ancora buone herbicine i porrini cõ le altre herbe nell'inſalata, i quali ſono belli da uedere, per eſſer ſottili di foglia, & verdi tutto l'anno,

l'anno & anco diletteuoli quasi a tutti. Si feminano al tempo della pri mauera, quando si feminano anco le altre buone herbe.

Mi resta a parlarui etiandio della betonica, laquale non pur'e buo na per mangiar nell'insalata, & nella mineſtra, & ancora in altre coſe; *ma e ottima ſimilmente per ſanar le ferite della teſta, le oſſa rotte, gli occhi, lo ſtomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre aſſai infirmità.*

della betonica.

Vinc. Eſſendo queſta herba la corona di tutte l'altre, ſi può anco dire quel vulgato prouerbio. Tu hai piu virtù che non ha la betonica.

Prouerbio

Gio. Bat. Hora che io ho detto maggior parte dell'herbe gentili, che ſi mangiano per inſalata, voglio non meno parlare dell'altre ſimi li, che ſono buone per mineſtra, & che abbeliſcono ancora ogni horti cello. Onde cominciando prima dalla menta odorifera, & ſaporita; dico ch'e buona la gentile per poner nell'altre herbe che ſi mangiano in mineſtra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre coſe; la quale ſi pian ta, & non ſi ſemina.

della menta.

Similmente ſi può dir all'herba detta puleggiuolo, la quale per eſ ſer medeſimamente odorifera, & ſaporita; e buona quaſi in tutte le mi neſtre, & in altre coſe. *Et oltra che prouoca i meſtrui, & ſcalda lo ſtomaco, & loglio e perfetto a i dolori colici, & della matrice.*

del puleggiuolo.

Ragionandoui poi dell'herbe bianche, dico che ſono ſane, & buo ne in mineſtra, nell'inſalata, & nell'altre coſe, ſenza che fanno bel ve dere per lo ſtare verdi ſempre, & per fiorire d'ogni tempo.

dell'herbe bianche.

Ancora ſono molto buone le ſpinaccie per mangiare leſſe, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & maſſimamente al tem po del verno, del Carnouale, & della Quareſima inſin'al Maggio. Si ſeminano d'Agoſto, & ſtanno belle fin che fanno la ſemenza, quãdo ſono ſeminate al principio, ma ritardando a ſeminarle ſin'a gli vltimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate innanzi a gli altri cibi, lubrica no il corpo, ma nuocono allo ſtomaco.* Onde a farle naſcer bene a quel tem po, biſogna ſeminarle dopo veſpro, & coprirle con la ſtoppia, & non con la paglia, per non ſtar coſi ſoſpeſa nell'adacquarle di ſera co i ſec chi pian piano, almeno per tre ſeguẽti giorni. Et chi faceſſe queſto me deſimo ſopra l'altre ſemenze ſeminate ne i tempi caldi, naſcerebbo no anco ſempre beniſſimo. Ma a conſeruar le ſpinaccie da i geli, con uien coprirle ben di foglie di noci, innanzi che cadano alcune brine.

delle ſpinaccie.

Non meno ſono buone le biete in mineſtra, in torte, in tortelli, & in altre coſe d'ogni tẽpo, ma biſogna ſeminarle di Quareſima, & fra lan no per hauerne ſempre di uecchie, & di nouelle: Tenẽdo piu toſto del le bianche, che delle vernaccie: percioche ſono più belle da uedere, & piu tenere. *Poi lubricano il ventre, prouocano lo ſternuto, purgano la teſta da catarri, & lauandola con la liſciua loro, la liberano dalle ſquamme della cotica.*

delle biete.

Per

Dell'schia rìa.

Per herba odorifera,& ſaporita,e buona la ſchiaria in mineſtra cõ altra herbe,la quale ſi ſemina di Quareſima,& d'altri tempi ꝑ hauerne tutto l'anno:Onde ſeccandola all'ombra, & mettẽdola poi ne i vini quando bollono nelle tine,li dà perfetto odore di moſcatello,& il medemo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano della muffa.

Del cerbolo.

Appreſſo ꝑ herba buona vi e il cerbolo meſcolato cõ altre herbe in mineſtra;il qual ſi ſemina di Quareſima,& fra lãno ꝑ hauerne sẽpre.

Della bugoloſa.

Medeſimamente per herba ſana,& buona vi e la bugoloſa,la quale ſi mangia in mineſtra con altre herbe, & nell'inſalata.Et come fioriſce e tempo di lambiccarla; conciosia che l'acqua e perfetta in piu coſe medicinali.Si ſemina di Quareſima,& fra l'anno a chi piace.

Vinc, Dapoi che voi hauete detto quaſi di tutte le noſtre herbe gentili,che ſi mangiano diuerſamente,deſidero che mi ragionate anco di quell'altro che ſi mettono ne be' vaſi per ornar maggiormente ſimili horticelli.

Della maggiorana.

Gio. Bat. A far politi tali horticelli,come dite,lodo primamente la maggiorana,poiche e ſempre odorifera,& ben verde;onde per eſſere ſpeſſa di ramuſcelli, & di minute foglie, non tanto ſi puo conciar'a piu modi ne i vaſi belli,ma ancor'e buona da lambiccare: *& eſſendo bollita nella liſcina diſecca i catarri,& le pagliuole,o ſquamme della teſta, ſenza ch'l ſucco tirato per lo naſo fa ſtarnutare,& lo purga beniſſimo.*

Del baſilico.

Nõ meno e gẽtile il baſilicò,per eſſer odorifero, & ſtar ſempre uerde,oltra che i ramicelli con foglie ſpeſſe,& minute,ſi acconciano,cõ facilità in diuerſi uaſi belli,che fanno bel vedere.Et medeſimamẽte ſi fa del morbido detto citronato,quãdo e cõcio ne i pitari, o altri vaſi.

Della mortella.

Parimente per poner'in ſimili uaſi e buona la mortella, percioche e odorifera, & ſtà lungamente uerde, & anco e facile da accommodarla con più bei modi : Onde eſſendo lambiccata, i Perfumieri apprezzano molto quell'acqua.

Vinc. Veramente che ciaſcuno ſi allegra molto, quando ſi vede in bell'horticello più ſorti di vaſi poſti con ragioni ſopra i quadri, con ſimili herbette ben formate a figure di fontane,di torrete,di piramidi,di nauicelle,di palle,di huomini,di vcceli,& altri animali.

Delle viole.

Gio. Bat. Per bellezza naturale vi ſono le viole cõmodate per tener ne i pittari;& altri bei vaſi, le quali ſtanno lungo tempo verdi, & fioriſcono per più meſi,allegria in vero molto vaga,& maſſime,quãdo veggono più fiori diuerſi di colore, come ve ne ſono di tãte ſorti.

E i garofani.

Appreſſo fanno bel veder'i garofani ne i medeſimi vaſi; ſi ꝑche ſtãno ſempre verdi, come anco perche piu volte l'anno ꝓducono fiori vermigli, incarnati, bianchi,& meſcolati;i quali non ſolamente ſono i piu vaghi, che tra noi ſi trouino; ma ancora ſono i piu odoriferi;

ferri,& piu gentili per tener'in mano.

Vinc. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspettto che mi ragionate ancora dell'herbe,& frutti che si seminano;& si piãtino ne gli horti per vtilità, i quali si tengono, o affittano, ouer si dnão alla meta, come molti fanno.

DE GLI HORTI COMMVNI.

GIo.Bat. lasciandoui da parte le regole, che si osseruano nel far ben crescere, & diuenir ben tutte le herbe, & frutti per esser note a tutti; che fanno questa professione, comenciarò a ragionarui de' cauoli, o verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi; I quali vẽgono in ogni luogo netto, grasso & leggiero, & piu ne i paesi tẽperati, che ne i caldi; come si vede, che nel grã caldo non tanto non sono dilettevoli da mangiare, quãto che alhora sono mal sani; ma solamẽte sono buoni la primauera, ouero l'Autũno & massimamẽte quando sono mortificati dalle brine. Et bẽche quelli che si adacquano nel gran caldo, siano ben verdi, & belli, tuttauia si vede, che d'ogni altro tẽpo sono piu saporiti gl'altri; che nõ sono mai adacquati. Et oltra che ne sono di crespi, di capucciati, di verzi fiori, & di verzi rape (de quali se ne piãtano all'Aprile p lo verno, & all'Agosto per la Quaresima) vi si tagliano ancor'allhora le cime delle lor radici.

Vinc. Sempre mi piacquero i verzi a i suoi tempi, & speciamente quãdo sono capucciati, ò stati legati all'autunno in cima delle foglie; perche vengono di dentro in pochi giorni bianchi, & frolli: Ma è meglio a piegarli di gamba in gamba, & coprirli di terra, poiche si fanno maggiormente bianchi, & delicati.

Gio Bat. Non si seminino, o piantino mai verzi appresso le viti; atteso che le sono tanto esosi, che si ritirano da loro, come fa l'un nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fa vedere, che seminandò le sue semenze vecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & nõ versi. *Poi il brodo de i verzi cotti beuendoli innanzi pasto con loglio mollifica il ventre, & gittato via questo, & fattoli bollir in un altro, questo ristagna i flussi. Et oltra che il succo loro con lo zucchero gioua alle tosse, a gli asmatici, & a i tisici: le semenze ancora sono perfette per dar a i fanciulli nel brodo quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella liscina fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Venẽdo poi i capuci serrati come palle rotõde: dico che ancorche siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili nell'esser buoni per

De i uerzi, & cauoli

De i capucci.

I noi,

noi, fuor che di maggio, & di Giugno; bēche in Venetia sono pregiati nel verno. Ma uengono belli solamēte in certi terreni particolari, e le tamati piu dell'ordinario.

Delle rape.

Ancora sono di grā commodità le rape che si seminano di Giugno & di Luglio, per esser buone le sue foglie, per molti mesi: Ma quanto piu sono spogliate, tāto piu rimangono picciole quelle rape: Le quali non vengono belle in grossezza, & in abondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letame pur'assai. Et questo frutto fu sempre grato à tutti in minestra in torte, tortelli, & altre cose simili. Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composito, *prouoca lorina giona alle renelle, & da buon nodrimento, ma grosso; & bēche nuoce allo stomaco, per esser ventoso, pure concesso alle uolte a gli ammalati*, le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamēte vna maledittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, o altro grano, ancorche vi sia dato quāto letame se gli possa dare. Ne bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terrenno; pcioche la rapa daneggia assai più di lei. E ben verò, che lodo coloro, che seminano ne gli horti delle minute, e tardamente, accioche lasciandole in terra, possano mangiare al tempo del Carnouale, & della Quaresima perche allhora sono delicate.

Del rouaiotto.

Poi nō lasciādo i nauoni: che sono simili alle rape, eccetto che sono al quanto gialli, & piu sodi: dirò le qualità del rouaitto, detto in Venetia bisi, ilqual'è delicato nel mangiare, à piu modi: Si pianta a mezo Febraro, e poi ogni quindeci giorni, per hauerne di mese in mese di verde, secondo che piu se ne va piantando, & anco se ne fa seccare al sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Verò è che sempre è ventoso, & muoue i vermi a i fanciulli, per esser dolce.*

Vinc. Sommamente mi piace questo frutto verde in minestra, e cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciarie.

Della faua brouentana.

Gio. Bat. Non manco è da commendare la faua brouenta, che si pianta ne gli horti ben'ordinati, di Ottobre, di Nouembre, & di Decēbre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla Primauera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

Poi p cosa vtile, è bene a seminare in copia de' porri al principio di Febraro, e ripiantarli all'Agosto, tagliādoui le cime delle foglie: percioche, sì come quelle si mangino tutto l'anno in minestra, & in altre cose; non meno si mangia al frutto verde, & cotto per piu tempo. *E vero che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella seconda acqua sono sani. Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle orecchie*

chie, & le femenze fono ì più noui ottime a i veleni.

Vinc. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati de cotti, & di crudi: nondimeno, e anco qualche tempo che io gli ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomacho, ma più tosto de' contadini.

Dell'aglio

Gio Bat. Hora che siamo entrati nei cibi rusticani, voglio che ragioniamo dell'aglio il quale p l'ordinario si piãta di Febraro, ma meglio e di Nouembre per venir piu grosso (se però il terreno è a ppos ito) e sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quãdo e vecchia, & ch'e egliè in tre foglie: percioche nõ ritorneranno cosi tosto lherbe come farebbono qñ e nuoua. Et conseruarlo si caua quãdo e vecchia bẽ maturo, & si fa stare al Sole fin ch'e secco; & poi si tiene in luogo, che nõ sia humido, & che non ui giunga il Sole; perche durarebbe poco tempo, *E questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi; Et pero sta bene ch'egli sia chiamato Triaca de i contadini. Si mangia cotto per le tossi vecchie, & strettur e di petto, & crudo per li vermi. Et il brodo doue sono cotti i suoi costoni con le foglie fattone clisteri & caldo sopra il ventre, libera i dolori collici & scaccia le ventosità.*

Vinc. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia cruto tutto, mẽtre sono tenerine, o morbide le foglie col sale, & nell'insalata & anco in minestra, & altre cose: Oltra che essendo maturo, e buono cotto pesto, & intero, secondo il costume dei paesi, & delle case.

Delle scalogne.

Gio. Bat. Vi son'ancora le scalogne, le quali, benche siano simili al l'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piantarle: tuttauia sono in altre cose dissimili; percioche producẽdo vna spica d'aglio più spiche, fà nascere sopra terra solo vn festuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, & per contrario si vede, che quãtunque vna spica di scalogna pduca piu spiche, nõ produce pero sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglietta minuta, & tondetta, le quali poi per esser sette, & otto, o piu nate insieme, fano un boschetto bello, che dura per più mesi, Et qste medesime foglie sono buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra cõ l'altre cose. *Basta ch'il frutto ha le medesime virtù che ha l'aglio, ma è più noioso allo stomaco per esser anco piu acuto.*

Vinc. Sempre le scalogne furno grate a i contadini, onde per mãtenersi sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo,

Delle cipolle.

Gio Bat. Per frutto che sia forte, & alle volte dolce vi sono le cipolle, le quali uogliono tereno simile & bẽ ordinato a quel dell'aglio Et tutte le bianche, et rosse, rotende, & piane, si seminano d'Agosto & si ripiantano fin'alla Pasqua, & sempre rare, accioche possano diuenir piu grosse.

Vinc. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, da che le mangiano cosi saporitamente verdi in piu modi, cominciando quan do mietono le biade fino alla Pasqua; nondimeno sono buone ancò per li nobili dopo Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & ne i guazzetti come si costuma; Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guazzetti. *Pestando la cipolla cruda, & ponẽdola cosi sopra ogni luogo del corpo scottato a qual si voglia modo, leua l'ardore, & ogni dolore.*

Dei cocumeri detti in Toscana citriuoli.

Gio. Bat. Per frutto frigidissimo ui sono poi i cocumeri, i quali si mangiano al tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo come si fanno le zucche & melloni, & si mangiano di Giugno, di Luglio, & d'Agosto ma uogliono terreno molle, & grosso.

Vinc. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me uoglio credere all'Eccellente Matthiolo, che consiglia a rifiutarlo, conciosia che il nutrimento suo si accumula pian piano nelle uene nostre: onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione, genera febri crudelissime & marauigliosamente pertinaci.

Dei meloni.

Gio. Bat. Stando ch'io son del vostro parere, uoglio che parliamo del piu grato frutto che sia frà noi nel gran caldo, cioè del mellone, il quale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, ò leggieri, che siano netti, & ben lettamati; Si piantano le semenze di Marzo separate con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi, & si letamano piu tosto con letame vecchio che con fresco; & di pecora o di capra, che di bestie grosse. Le quali semenze siano tenute ben nette di ogni herba subito che son nate, insino che hanno produtti il frutti.

Vinc. Quantunque i melloni siano in bontà fallaci in questo paese: nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la utilità grande, che se ne caua; & massimamente piantando delle Zatte; atteso che nõ fallano in dolcezza. Ben e uero che i melloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Vero è, che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i caualli. Et oltra che sono ottime per confettare col mele, ò col zucchero, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di quaresima (essendo tagliate verdi, sottilmente, & poi ben seccate) *Le semenze confettate pur col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati: percioche non pur rifrescano, & acconciano lo stomaco, ma prouocano l'orina; & mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

Delle zucche.

Gio. Bat. Per frutto di hortaglia nõ ue ne alcuno, che sia migliore

re delle zucche biãche, lequali ſono ſane in mineſtra nell'eccesſiuo cal do, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltre che i colli ſono perfet-ti in cõpoſta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le ſe-mẽze di Marzo ſeparate al modo de' melloni, & ne i luoghi bẽ grasſi & ben netti, ponendole però nellacqua, acciochè nõ ſi piantino quel le che reſtano in cima, & le buone che andaranno a baſſo, naſceranno benisſimo. Ma meglio ſarebbe a meterle nel late per una notte, peio-che ſi vederebbe il medeſimo effetto, & ſarebbono i frutti dolci. Si tra ſpiantano, come hanno tre, o quattro foglie, & ſi pongono doue facil mente posſano aſcendere in alto, perche diuengono migliori, che nõ fanno quando vanno per terra. Verò è che quanto piu ſono lũghe, & ſottili, ſono etiandio piu tenere, più ſaporite: però ſi piantino le ſemẽ-ze cauate da i colli lunghi, con le punte verſo il Cielo; percioche diue niranno anco tutte lunghe. Ma biſogna ſpuntare tutti i ſuoi cespugli, come ſon'alquanto creſciuti, acciochè gittino più rãpoli, & quelli più quantità di frutti Et oltre le ſue buone qualità che ſono note a tutti, ſon'anco migliori p li colerici, & aſciutti, che per li flenmatici, malen conici.

Taccio le zucche marine, per eſſer di varie ſpecie, & le turche anco ra, le quali ſono buone per mangiare in mineſtra, in torte fritte nell'o glio al tempo del verno, & della Quareſima; & vanno piantate al mo do dellaltre dette.

Vinc. Non tanto mi piacquero ſempre le zucche per le coſe, che hauete dette: ma etiandio perche quando ſono ben mature, & ſecche, ſi fanno in fiaſchi per ponerui del vino, & delloglio, come fanno i pere grini, & i lauoratori della terra.

Gio. Bat. Per frutto ancora d'ortaglia ſono buoni igniferi, o caro te (come altri dicono) percioche ſi mangiano tutto il verno cotti nel la inſalata, & in compoſta al tempo della Quareſima; I quali ſi ſemina no di Maggio in terreno ben netto, & ben letamato, & poi ſi zappano & ſi tengono ben netti di ogni herbe che viene; mentre ſono tenerini; & ſono buoni allOttobre ſino a Paſqua: Ma biſogna cauarli di No-uembre, & leuarli le foglie, & dapoi conſeruarli ſotto la ſabbia; per-cioche altramente gelarebbono.

De i gniferi o carote

Parlandoui poi delle paſtinache; dico che quantunque vogliano le medeſime qualità de i terreni, & altre coſe che ricercano i gniferi, o ca rote in radici, & che paiono alquãto ſimili di forma, tuttauia ſono diſ ſimili di colore, di ſapore, & di lũghezza. Si ſeminano di Maggio, & di Giugno ſole & in compagnia de igniferi, & delle rape; & ſi mantẽgo no vn'anno, & dui in terra, onde per lo cader de i fiori, ſe ne trouano di vecchie, & di nouelle che ſono buone nel verno, & nella Quareſima

Delle paſtinache.

in fritelle,& fritte in altri modi. *Le quali, mangiandole prouocano la orina, e i mestrui, & le foglie trite, & poste sopra le piaghe, che uengono nelle gambe a contadini, sono perfettissime a quel male.*

Vinc. Per esser questo frutto piu tosto cibo per contadini, che per nobili, ma non ne tenni conto.

Dei ramolacci.

Gio. Bat. Ancora sono buoni i ramolacci, i quali si seminano d'Aprile, & si māgiano a mezo Giugno: & massime da coloro, che tagliano le biade; Ma perche fanno tosto semenza, si seminano vn altra volta al fin di Luglio; per mangiarli al Settembre sin dopo Pasqua. Cauādoli però innanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, prouoca lo rina, lubrica il corpo, & eccita lappetite.*

De i rauanelli.

Medesimamente seminando i rauaneli all Aprile, sono buoni a mezo Giugno: ma pche fanno altre sì tosto semenza, e si può seminar di Luglio, & cōciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni fin dopo Pasqua, *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano lhuomo dallorinare con brusore, & fanno vscire le pietrelle dalle reni, & vesica.*

Vinc. Parimente queste due sorti, sono buona per li metitori al tēpo loro, ma non gia per lo mio stomaco.

Del fenocchio.

Gio. Bat. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili; fra i quali cominciarò del fenochio, frutto in vero d ogni horto, il quale si semina di Febraro nel terren leggiero, o casalino, & con semenze non più d'un'anno. Che ponēdolo per vna notte nel latte, o nel'acqua melata, riesce tāto piu dolce; ma bisogna tenerlo ben netto fin che sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affocato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto a qual si voglia modo, scaccia la uentosita: & fa abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

Vinc. Fú sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo verde al principio di Agosto, & per condire anco i festuci tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i vasi di terra per mangiarli di ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell herba buona.

Gio. Bat. Per herba sana, & commodata non vi e che auanzi la herba buona, detta da altri herba sāta: Et però nō è marauiglia se tutti ne vogliamo ne gli horti nostri. Et benche il frutto si puo seminare, nōdimeno per produr ogni gamba piu figliuoli, se ne pigliano, & si piātano in ogn'altro luogo, e fanno facilmēte frutto, il quale oltra, ch'e buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco seco in tiero, & pesto in cose assai, senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nellin salata, nella minestra, & nelle torte, e tortelli. Si pianta di Febraro, o di

Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in terra; & produce d'anno in anno più figliuoli; onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, & si guastano. Et però è bene a mouere le gābe, e sue radici ogni tre, ò quatro anni, & ripiantarle in altri luoghi. *Poi seccata innanzi all'ombra, essendo ben pestata, e perfetta a piu infermità: Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'accetto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & senza acetto ammazza i vermi, gittandolo nelle orec che mitiga il dolor suo.*

Vinc. Per piu cause ho sempre amato questa benedetta herba; della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi atteso che li dà buon odore, & li conserna per quel'anno dalle tarme.

Gio. Bat. Medesimamente in questi horti grandi, vi debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gētili, c'habbiamo detto & queste altre ancora, cominciãdo dalla ruta, la quale si semina la Primauera, & si mantiene verde vn'anno, & dui. *Et benche ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, pigliando solamente i cuori teneri col panne, & sale: Oltra che e perfetta nel far del oglio che giova a i dolor de i fianchi, & delle orecchie.*

Della ruta

Vinc. Non solamente questa herba e ottima anco contra i veleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

Gio. Bat. Non manco si debbe tenere dell'assentio, il quale si semina di Febraro, & di Marzo ne i terreni commodi a lui, ma si possono piantare ancor'i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. *Et ancora che quest'herba sia piu amara di tutte le altre, tuttauia, beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici: & l'oglio, & succo suo ammazza i uermi, che uengono nelle orecchie.*

Dell'assentio.

Vinc. *Lodo ancor'io quest'assentio, poi che i ramuscelli, & foglie verdi sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, & uerde al mal di stomaco, se ne fa anche oglio, e succo per medicar piu infermita.*

Gio. Bat. *Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primauera, e perfetto alle maccature, & liuidezze delle percosse, senza che l'oglio suo e ottimo a piu infirmità & specialmente alle scarantie, che vengono nella gola, vngendole però spesse volte.*

Dell'apio.

Appresso per herba sana e buon l'aneto, il quale si semina la Primauera. *Et oltra che l'oglio suo e perfetto a uarie infermità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.*

Del aneto.

Vinc. *Dioscoride dice, che beuuta la decottione delle frondi secche, & del seme suo, alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & allegerisce il singiozzo.*

Gio.Bat. Io vi potrei dir'ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca, hissopo, & altre simili, che sono piu tosto medicinali, che buone da mangiare; ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, e bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della saluia.

Diremo adunque della saluia, laquale, p esser di cõmodità, & di sanità, si vede anco che ue n'è in copia in tutti gli horti. Questa benedetta herba viẽ piu facilmẽte bella ne i luoghi aprichi, & caldi, che ne gli ombrosi & humidi: Et pur ch'ella nõ sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) vien fiorida, & sempre vi si mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, e che si può seminare di Marzo, & d'Aprile, nõdimeno è meglio a piãtar i germogli cõ radici, & ancora i ramucelli, & cime (essẽdo prima ritorti) al tẽpo detto, o all'Ottobre. Poi rinouarla si ritaglia el Febraro vgualmẽte alla terra, & viẽ più bella, più tenera, & piu folta in poco tẽpo. Et q̃sta gentile herba e pfetta cõ le carni, vccelli, & pesci che si arrostiscono in piú modi, & nelle cose che si mãgiano in minestra; senza ch'e ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) & cõcia col zucchero, & nelle diuerse cõposte, *& anco p esser cosa sana, molti la pongono abondantemẽte nel pane che mangiano, & nel vino che beuono per rimediar'a i catari, & ad altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & foglie, e molto buona allo stomaco, & alla testa: Ilche essendo cotta nel vino (lauãdosi la bocca monda i denti, & le gengiue. & fà buon fiato, & lauando gll occhi con l'acqua laubiccata, chiarifica la vista.*

Vinc. *Fra le buone sue proprieta dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quattro di separata dallhuomo, congiuogendosi poi con lui subito si ingrauiderà: E per essempio dice che egli Egitij dopo vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo, acciochè generassero assai figliuoli.*

Del rosmarino.

Gio Bat. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fa ne gli horti per esser sempre verde) e saporito per mangiarlo ne i medesimi modi che si fà la saluia, e anco sano per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi & almen soliui che non siano percossi dalla Tramontana: percioche non puo patir gran freddo. Et però si debbe piantar di Marzo a Mezodì & a canto a qualche muro, & nel terrenno grasso; & sia con radici, ò con rametti nouelli ritorti, perche facilmente prenderà

Vinc. *Fra le molte sue buone qualità, lacqua sua conforta tutti i membri dellhuomo, & concendo le foglie in vino bianco, & lauandosene la testa, indurisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fossero per cadere-*

re. Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni a gli huomini melanconici.

Gio. Bat. Per frutto sano, & delicato, lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren soluto, o ladino, ò casalino, ouero spõgoso, quando siano tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraro, ò di Marzo per Luna nuoua; ma meglio è piantar le radici, percioche si fruiscono più tosto, che le semenze; stãdo che bisogna ripiantarle il secondo, ò terzo anno. Ma perche quanto più sono poste le radici al basso, producono tanto maggior copia d'occhi, & vengono piú grossi gli asparagi, però si caua in altezza un braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone tra l'vna, & l'altra in mãco spatio, & in altezza piu che si puote. Coprẽdo prima il fondo di corni d'animali: i quali, coperti di terra perfetta per tre, ò quattro dita, & posti poi sopra gli asparagi, giouaranno molto a le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle da l'acqua piouana, le quali siano poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'vna gãba sia lontano dall'altro almen'vn piede di nuoue oncie, percioche quãto più sono le gambe grandi, tanto maggiore spatio vi vuole tra l'vna, & l'altra; altramẽte, essendo spesse, in poco tempo suffocarebbono se medesime, & ꝑdurrebono il frutto picciolo. Le quali siano poi coperte con la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, & non piu; accioche'l Sole possa maggiormẽte trafiggere, & tirar gli asparagi a se: Non facendoui dapoi altro che tenerli ben netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame ben marcio, ò più tosto di segatura di corni, & sopra delle guscie d'vue in quantità. Trahẽdoui addosso al seguente Febraro vn'altra terza parte della medema terra, & criuellata, la quale sia netta di pietre, & caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto; & poi all'altro Febraro gittarli adosso tutta quell'altra, che vi si trouerà cauata, la quale non solamente sia criuellata (come ho detto) con criuello di filo di rame, ò di ferro, percioche restara ben netta, & ben sospesa; ma ancora, che gli asparagi spuntino di sopra con più facilità. Non tagliandoli piu tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio, conciosiache quanto piu si tagliano, tanto maggiormẽte s'indeboliscono. Auuertendo a tagliarli ben sotto terra; perche taglrãdoli di sopra; quei costoni nel crescere, frustano le radici senza vtilità alcuna. Tenendoli poi caricati sempre di buone grasse all'Ottobre, & nettati al Febraro d'ogni letame grosso, di pietre, & d'altre herbe che vi fussero; zappandoli non meno; ma non piu basso di quattro dita, accioche spuntino piu facilmente fuor di terra.

De gli asparagi.

Vinc. Si come mi son piaciute queste regole, vorrei anco saper se si può dar'a gli asparagi altre sorte di buone grasse.

Gio.

Gio.Bat. Oltra a quelle che ho detto, è buon'anco lo sterco pur di cauallo, di peccora, di colombi, & di polli, ma marci de piu mesi; ma meglio è la grassa che si caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle grati quando si battano le lane.

Vinc. Credete voi che sia ben'a cauar, & ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto, ò dieci anni, come fann alcuni, pensando che producano piu grosso, & miglior frutto?

Gio.Bat. Mai non si duorebbono mouer dal suo luogo; ma quando sono troppo spessi, si scoprano le radici al principio di Ottobre, & si leuino tutte le superflue, & si ripiantino altroue. Che facēdo ben q̄sto ogni tre, o quattro anni, nō tanto si cauarāno tutte le ingarbogliate, & fracide, ma si netteranno quelle che resteranno, le quali si potran coprir di gamba in gamba cō vn capelleto di letame ben marcio mescolato con altro tanta terra criuellata, criuellando similmēte la restāte, & ritornarla di mano in mano sopra, com'era di prima. Et q̄sta è la vera via per far che le radici produchiono gli asparagi grosi, senza sterparle & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in vero notabile. & masimamente quando alcuni le partono; percioche nō si duorebbe mai spezzar simili gābe, ma si duorebbe vsar sempre ogni diligentia per piātarne delle più spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità, *essendo gli asparagi delicati, & sani a tutti: & massimamente quando sono grossi, teneri, dolci, & non troppo cotti mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto a gli amalati giouano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon odore a tutto il corpo.*

Vinc. Per essermi piaciuti questi ricordi, vi prego parimente che mi diciate con quai modi si può far venir gli artichiocchi grossi?

De gli artichiocchi o carciofi

Gio.Bat. Chi vuol hauerli belli, bisogna anco hauer la semēza de i più grossi, che sia possibile, & piātarle di Marzo p Luna nuoua in terreno buono ben grasso, & ben netto. Ponendo qui grani in cinque, ò sei bucchi in vn circolo d'un pā cōmune, accioche facciano vn bel cespuglio; & poi metterne similmēte altretāti lontani da quelli almeno vn braccio e mezo, p far che quei cespugli nō s'impediscano. E ben vero ch'è meglio a piantar'i germogli, o parte delle gābe, che le semēze, percioche fan più tosto frutto. Senza che piantandone di mese in mese, cominciādo al Marzo fin'al Nouēbre, se ne raccoglie anco da piu stagioni il primo anno, & poi gli altri secondo il solito, & più, & meno secōdo che sono piu morbidi, o magri; & in sito aprico, ouero humido, o terreno duro, o d'altra sorte che non sia a ꝓposito, Auuertendo a piātarne sempre de'piu belli, & che facciano assai frutti, come

ve ne

ve ne sono di diuerse forme in grossezza, in lunghezza. & in tondezza di piú colori & di piu saporiti, & che han le spine, & nò.

Vinc. Quantunque gli artichiocchi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli asparagi, & che non durino si lungo tẽpo in terra; & massime perche facilmente sono rosi da i topi, nondimenò, oltra che ordinariamente sono grati a tutti, si rimetteno etiandio con piu facilità, & producono piu tosto i loro frutti.

Gio.Bat. Non solo generalmente piaccino a tutti, quando sono freschi, & teneri, ma vi son'alcuni che li mangiano cruddi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane; & sale; & per cibo molto delicato. Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi, per esser sempre insipidi, ma piu quegli altri che han siti qualificati, che non ne tẽgono; poiche sono di tanta vtilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti cosi bene in questo paese.

Vinc. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli da quei topi, che li rodono in diuersi siti?

Gio.Bat. Secreto certo non vi saperei dire; tuttauia ho vedutto alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sãbuco; ficcãdoli in terra nõ men d'un palmo, & facẽdoli auãzare altro tãto di sopra lontani l'uno da l'altro non piu di quatro dita, dicẽdo che questi animaletti non entrano sotto terra, ne sopra a quei cespugli, p l'odore, che abboriscono di quel legno mentre è verde, ma bisogna cãbiarli come si seccano. Altri fanno vno stecato spesso intorno ad ogni cespuglio, dei piu acuti spini secchi che si trouino; tagliandogli non piu lunghi d'un dito, & ponẽdoli sotto terra non men d'un palmo, & poi di mano in mano si che arriuano in cima; percioche, come questi topi si presentano, & si pungono, subito si ritirano. * Et medesimamẽte p pungerli, sono perfetti i rizzi di castagna ponendoli però al modo detto, & vi durano non meno di dui anni.* Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni cespuglio due, ò tre secchie d'acqua l'vna dietro all'altra quando si accorgono che vi sono, perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pongono delle noci, o castagne tossicate doue praticano tali animaletti, coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si auelenasse; ficcandole ne i buchi dou'entrano, & escono; percioche rodendola, subito s'attossicano. Ma meglio è a pigliar della faua cotta nellacqua ben tossicata, & por quei grani ne i medesimi buchi; perche sentendo facilmente quell'odore la mangiano benissimo.

Vinc. Io aspettaua che mi diceste anco d'alcuni c'hãn'ammaestrato i suoi gatti a starui di notte, & com'escono i topi, subito gliãmazzano.

Gio.

Glo.Bat. Si come è difficile il ricordarsi ogni cosa, confesso anco che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli artichiocchi che non gelino, & che appresso facciano i frutti più per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame a proposito, & mescolato col terreno che vi è attorno, si ricalzano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men'alto di un'palmo, & si riuolgono dapoi tutte le cime allingiù, & ligatole insieme cõ vno stropellino, si copro no congaia di lino; di maniera che non solamente non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti produtti in molti

* cespugli quando si slegano alla Primauera. * Auuertendo però a tagliare prima i tronchi due dita sotto terra come più tosto sono leuati i frutti; percioche ributtaranno i germogli molto belli, per far'i frutti l'anno seguente, oltra che alcuni ne produranno al Settembre, & innanzi che si ricalcino all'Ottobre, siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui, se non il proprio tronco poiche venirà più bello, & me-

* glio fruttera. *

Vinc. Desidero che mi diciate dell'altre cose, secondo che vi pare, & piace.

Delle maiole, ò fragole.

Gio.Bat. E bene che ragioniamo delle maiole, ò fraghe, per esser frutto gẽtile, & delicato, il quale vien ne i colli, & a i piedi de i monti, & più ne gli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba nõ si semina, ma si traspianta al Febraro, ò al Marzo p ripiãtarla all'hora, laquale produce certi filetti sottili, che serpono p terra; come sono lunghi circa vn palmo, ficcano talmente la cima dẽtro, che producono tutti a vn tempo altre radici, & foglie che fan bel vedere per star lũgo tempo verdi, & vgualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare quãdo nel medesimo anno all'Aprile, & Maggio si veggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attacatti? Et però ogni spirito gentile ne dourebbe hauer in copia ne i giardini, & horti a canto le siepi, ò sopra le ripe, come hò io in quella si lungha della peschiera.

Vinc. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate, si perche vengono innanzi gli altri frutti; come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, & daltre genti, & massimamẽte quando si mangiano ne i conuiti ben inzuccherate co i zuccheri, come se fusse tanti bisi ò crespini cotti.

Gio. Bat. Innanzi che parliamo de i crespini, che mi hauete ricordato; dico che beuendo il brodo delle radici, o foglie di queste maiole, doue sono cotta restagna il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.

Ma parlandoui de i crespini; dico che quantunque siano alquanto garbi sono però grati per venir cosi p tempo, attesoche si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto.

Dei crespini.

Vinc.

Vinc. Attenga che si dica che i crespini siano cibo di donne grauide, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle siepi, che compartano i viali de gli horti.

Gio. Bat. Perche il Sole ci mostra, essendo giunto all'hora di vespro, c'habbiamo assai ragionato; voglio che parliamo solamente de i gigli, & delle rose, & della lauanda, laquale non tanto è buona per fare siepi basse, & vaghe, & che stanno sempre verdi, quanto, che è molto odorifera, & ottima per metter seca fra i drappi; conciosia che li da buon'odore, & li conserua dalla tarme. *Et vngendo la cima della testa con l'oglio suo, disecca i cattari, & conforta il ceruello: Et non meno vngendo la nuca, è perfetto a i paralitici, & spasmatici.* Et oltra che questa herba si pianta alla Primauera, fù sempre pregiata da molti, & specialmente da i poueri frati Giesuati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate (per esser'odorifere) a gli eccellenti profumieri per qualche somma di danari.

Della lauanda.

Quanto poi alle rose, voi sapete che ne sono di più sorti fra noi; cioè di rosse saluatiche, zebedee, damaschine, & scarlattine; & che delle bianche, oltra le saluatiche, vi sono le communi, le moschette, & quelle di cinque foglie, le quali bianche nō sono atte per far buon zucchero rosato, ne acqua buona; & mācô per ponere in cose dilettteuoli, ne medicinali: ma solamēte sono buone per metterle secche fra i pāni d'ogni sorte, & specialmēte in quei di lino per la suauità di quel buon'odore.

Delle Rose.

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle saluatiche, dico che la prima sorte è quella delle communi, che vegono spesse di foglie basse di gamba, & che sono di buon'odore, le quali fanno buone siepi, & compareno alla fin d'Aprile.

La seconda e quell'altra, che solamente produce cinq; foglie, lequali sono di gentil'odore, & se ne troua sempre, cominciando al principio di Maggio sin tutto Ottobre, & che sono prodotte da vn sol troncone, il qual si fa in poco tempo grosso, & lungo con rami assai, che si conciano a diuersi modi, per starui sotto all'ombra, quando sono diuenuti grandi.

Poi la terza sorte e quella che produce le moschette, le quali sono belle da vedere per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil'odore, & che vengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltra che fanno l'istesso troncone, che si puo commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico che le zebedee non si vsano nel far zucchero rosato; perchioche non venirebbe viuace di colore; ma solo per fette per far siroppi solutiui, dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono per fare le dette cose, & anco del zucchero rosato.

Ma

Ma parlando delle ſcarlatine di cinquefoglie, dico per eſſer viuaci di colore, ſono etiandio le migliori per far tutte quelle coſe, che ſi poſſono far con tutte l'altre, & ch'el ſuo zucchero roſato auanza ogni altro in bontà, & in bel colore.

Vinc. Ancor che mi ſiano piaciute le roſette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia ſolamente delle damaſchine, & ſcarlatine, p eſſer anco queſte tra tutte l'altre le più vtili.

De gigli.

Gio. Bat. Poi ſtanno bene i gigli ne gli horti, con cioſia che ſono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio & dell'acqua lambicata, p valerſene in più coſe ſecondo le lor virtù, che ſono pur'aſſai. Si piantano le ſue cipollete (cioe le ſpiche ſeparete) nel meſe di Febraro in buõ terreno, accioche naſcano, & pruducano al tempo i ſuoi fiori *Plinio dice che le cipolle col vino, ſanano i morſi de i ſerpenti, & il veleno de' funghi: & queſto baſta per adeſſo.* Ma ſe ritornarete dimane, vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

Vinc. Et io ſpero che non mancherò di uenire, & però leuiamoci & andiamo doue uoi volete, che tanto mi ſara grato.

IL FINE DELLA SESTA GIORNATA.

LA SETTIMA GIORNATA

AGGIVNTA NELL' AGRICOLTVRA

Da M. Agostino Gallo.

Intorno al gouernare i Cedri, i Limoni, & gli Aranci.

RITORNATO il settimo giorno M. Vicenzo Maggio nell'hora solita da M. Gioan Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue che tuttauia faceua tremolare i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, limoni, & gli aranzi con l'herbe del vago horto; dopo che si hebbero salutati l'un l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi à quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse di entrare al ragionamento, così dicendo.

Poscia che questi dui giorni habbiamo detto assai de i giardini, & de gli horti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranzi; poiche hauendoue voi buona copia di gran bellezza ho da credere anco, che me ne ragionarete a sufficientia.

Gio. Bat. Non aspettate gia da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che uengono nelle riuiere di Genoua, di Napoli, & daltri paesi prossimi al Mar Leone. I quali dalla natura sono di continuo fauoriti, come quelli che producono abondantissimi frutti diuersi senza alcuna contrarietà di nebbie. di tempeste, di freddi, & d'altri mali tempi. Ma ben ui narrerò de gli arbori, & de i frutti che uengono solamẽte in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di così felici aeri, che hanno quelle prouincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci ha donato nella nostra Riuiera Salodiana siti marauigliosi; I quali perche sono a canto a quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno uieder

Lodi de la Riuiera

Sa'odiana. veder'al mondo; che vi è (se tanto si può dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

Vinc. Quante specie di tali frutti si ritrouano in questo paese.

Gio. Bat. Credo che conosciate Robino da Materno, che è il piu famoso d'ogni altro giardinero di questa così honorata professione. Il quale venendo ogni anno di Marzo ad acconciare i mei arbori in quella eccellentia che vedete; dice che vi sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d'Adamo, & limonee. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami, non però sono conosciuti così bene le limonee, che sono vna specie di mezo fra il detto pomo, & il limone.

Del piantar i detti arberi accetto gli aranzi, che uanno semi nati.

Vinc. Nascono tutti ad un modo solo, ò pure ui è fra loro differentia nel nascere, ò nel piantarli, ouero nel seminarli.

Gio. Bat. Non ui è dubbio che tutti si possono seminare, & che anco nascono al tempo loro; ma però non uengono tutti egualmente; percioche, seminando i cedri, i limoni, gli adami, & le limonee tardano assai inanzi che facciano frutto alcuno; ma piantandoli in bastoncelli ben lisci di scorza, & tagliati di fresco, non più lunghi d'un palmo, & raschiatoui una parte della scorza per tre, ò quattro dita, che prima sia ficcata in terra, uengono presto belli: Ma che non patiscano gran caldo, ne gran freddo, atteso che & l'uno, & l'altro sono sempre nimici mortali. Ne si deue parimente mancare di piantarli lontani l'un dall'altro un palmo senza più, accioche commodamente si possano zappare, come spesse uolte uanno zappati, & di fare che non auanzino sopra terra più di due, ò di tre cime di dita. Vero è che uengono anco più facilmente belli proginando, ò (come diciamo noi) prouanando i rami, per l'humore abondante che riceuono dal tronco, finche hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non uengono mai belli per queste uie, poi che sono duri di legno, & difficili a far radici; onde questi soli uanno seminati in buon terreno, ancorche stanno più anni innanzi che facciano frutto; & chi uuole che ne facciano in poco tempo, non ui è altra uia, che incalmarli sopra i pomi Adami. Perciohe questi arbori sono talmente frequentati gia cinque anni, poco più nell'incalmarli de i cedri, de i limoni, & de gli aranci, che non si può narrare la utilità grande, che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produr'i frutti più tosto assai, che non fanno i cedri, & i limoni quando sono inestati sopra gli aranci; come gia lungo tempo è stato usitato, & anco in parte si fà; ma però si frequenta molto più l'incalmare sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci,

& anco

& anco le limonee, che nõ fanno quãdo sono incalmati in se medesimi i detti arbori. Et però nõ è marauiglia se ogn'hora più gli eccellẽti giardineri vsano ogni loro diligẽtia nel piantare quanti ramicelli possano cauare da i detti Adami. Et veramente soleuano essere in poca riputatione q̃sti arbori, poiche fanno sempre frutti che non sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamẽte da lauare le mani, ò da tenerli in vista per la bellezza, & grossezza che si troua in essi. Ma per esser'i loro arbori di tanto aiuto a gli eccelenti giardineri, non vi è nessuno che uoglia far vn giardino in Riuiera, che primamente nõ ne pianti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

Vinc. Vorrei saper a che modo s'incalmano i cedri, li molini, le limonee, gli aranci & quello che si osserua nel mutar una speccie nell'altra, & quali riescono di maggior vtilità.

Dell'inestar i detti arbori.

Gio Bat. Robino mio maestro, piu volte mi ha detto, che volendo io piãtare, o seminare q̃sti arbori, sempre sciegliessi delle migliori sorti che potessi hauere piu tosto, che pigliarne delle poco buone, p̃ inestarle poi delle p̃fette. Et però io lodo l'inestare vn miglior cedro sopra vn'altro arbore di quelle speccie: percioche ve ne ha di q̃lli che sono p̃ l'ordinario, più belli di coste rileuate, & più grossi, più lunghi, & anco più delicati al sapore, & all'odore. Et oltre che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de'limoni, pẽsando che vẽgano più grãdi, & di piu grossa scorza, o polpa: nondimeno gli eccelẽti giardinieri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri: percioche vẽgono piu belli assai, hauendo l'arbore del cedro più humore, che non quello del limone. Chiamansi poi q̃sti frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per più stomacali, che nõ sono gli altri naturali, che sempre sono di qualità frigida. Senza che, per maggior vtilità, inestano ancor'i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gli aranci: si per che fruttano in maggior copia, che nõ fanno ne'loro naturali trõchi, & si ancora p̃ che non temono molto il freddo, p̃ participar della natura dell'arancio il quale p̃ esser di legno duro, & di poca midola; sta saldo al gelo nella Riuiera nostra, benche egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamente è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno; il quale frà i suoi giardini così belli, ne hà vno di arãci grãdi singolari, che mai nõ copre, doue v' ha ĩcalmato vn sol ramo di limone sotto a i più bassi d'ogn'arãcio, che stà saldo al freddo, & nõ falla ogn'ãno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bñ co i pomi arãci. Et bẽche ve ne siano di dolci, di garbi, & di mezo sapore in grãdissima copia; nõ sono però di q̃lla bõtà che sono i Genouesi, & q̃lli de gli altri luoghi maritimi d'Italia. Et q̃sto è p̃ li siti dotati di felice aere, &

per lasciarli ben maturare auanti che siano spiccati, nondimeno ci sono gratti molto; si perche producono (come hò detto) grandissimo numero di frutti sempre: & si anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono cosi i freddi, come fanno sempre i cedri, & i limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno stà ben il mutare vna sorte poco buona in vn'altra migliore, ouer assai più bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore e piu vsitato nel mangiar tra noi, & nel seruirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto piu vsitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sempre i * fiori ben pieni, il cedro ne pduce molti che sono vani, & il limone, assai che sono di valore: però e cosa buona, che queste due sorti s'incalmino sopra i detti aranci, & sopra a gli Adami; percioche (come ho detto) si vede che le calme fruttano sempre in copia con l'aiuto, che * vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

Vinc. Volendosi inestare cosi gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'inesti debbe osseruarsi?

Dell'inestar a scudetto.

Gio. Bat. Questi frutti propriamente s'incalmano a scudetto al modo che hieri vi dissi delle oliue. Ma non bisogna mancare di troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & leuare medesimamente tutti quegli germogli che nascono di tempo in tempo. Et se pure si lascia tutto il ramo che si troua di sopra della calma, non si manchi al meno a ponerui vna cassetta piena di terra, & acconciata talmente, che facendosi dentro le radici, l'anno seguente si possa leuare, & piantare cosi bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Il quale si può cosi fare nell'hasta mentre ch'e giouane, quanto ne gli rami atti di poter'apprendere le calme. Incalmando però sempre per Luna nuoua nel mese di Marzo, d'Aprile, o di Santo Giouanni, & d'altri giorni, pur che'l legno sudi, o sia in amore.

Vinc. Che via si hà da tenere per moltiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori.

Come si moltiplicano i cedri, i limoni, limoncе, & Adami.

Gio. Bat. La piu ordinaria, & la piu facile e quella che fanno i Giardineri detti, quãdo potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, o al principio d'Aprile, & piu tardi ancora, secõdo che l'aere si troua purgato dal freddo. Percioche, sciegliẽdo i rami a proposito piãtano i bastoncelli della misura, & modo che vi ho detto. Facẽdone alle volte tanti, & tanti, che oltra il piãtare quelli che vi fa bisogno, ne piãtano a milioni, per venderli poi, come si vẽdono per tutto il mõdo. Et questi vengono facilmente belli, poiche nõ vi si mãca di zapparli spesse volte, & anco di bagnarli quãdo fa bisogno. E ben vero, che volendo

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui nõ solamente (come ho detto) le cassette intorno a i rami, piene di buona terra stercorata; ma ancora delle zucche, o boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo; ma che siano accommodati di tal sorte, che non cadono; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano che hà da stare nella terra, accioche le radici escano fuori più tosto, di quello che farebbono quando non fussero feriti quei rami. Et questo modo e molto a proposito p leuare ogni ramo, nõ tãto p ampriar i giardini (come ho detto) ma ancora, essendo di qualche rara sorte, p donarli a gli amici, o per piantarli nelle casse, come noi vsiamo, ouero per ponerli ne i pitaribeli, di terra poi che si caricano facilmente di frutti, che fanno sempre vn bel vedere.

Vinc. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, & gli aranci seminati innanzi, che producano i frutti.

Gio. Bat. Benche si vsi ogni diligentia a gli aranci seminati in tutte le cose, che vi conuengono per beneficio loro; nondimeno non vi vuole manco di dodeci anni innanzi che facciano frutto alcuno; pensate poi quanto debbono tardare a coloro, che mancano di zapparli, di nettarli; & di letamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, o d'altre auuersità) non e dubbio che fanno i cedri in tre, o quattro anni, quãdo però habbiano hauuto i benefici, che conuengono a cosi tenere piante. Vero e che i limoni non essendo incalmati, stanno sin cinque anni (ancor che siano ben coltiuati) innanzi che facciano frutto alcuno.

Vinc. Come si coltiuano questi gentili arbori?

Gio. Bat. Per le regole che osserua il mio Rubino, bisogna ch'essi habbian prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spongoso, ben grasso, & ben netto di pietre; & anco che'l sito sia solino eminente, & nascosto dalla tramontana, la qual fu sempre a queste piante nemicissima.

Del coltuar i giardini della Riuiera.

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, cõ letame marcio di sterco cauallino, o bouino, ouero pecorino, dãdogliela innãzi che si zappino le piante, & innãzi, che si coprano di assai, per lo freddo. Et oltra che queste piãte gradiscono sempre il Sole, & specialmẽte quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i grandi caldi, nõ bisogna lasciarle patire alcun disagio d'acqua (parlãdo massimamẽte di quelle che sono solite essere adacquate) bẽche vi siano alcuni giardineri che tengono talmẽte i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciãdone una pte intorno ai piedi, nõ mãcando a zapparlo, al meno ogni mese dal Marzo sin p tutto

Settembre & poi innanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tempo di detti mesi. Ma ragionandoui d'alcuni giardineri, che sono soliti ad adacquar'i loro arbori, & che non hanno fonte, pozzo, o cisterna, per non lasciarui patir molta sete, portano con fatica assai l'acqua; poiche non ve ne vole per pianta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che o presso, o dentro de'giardini hanno buona commodità di acqua; conciosia che anco sempre raccolgono piu frutti; piu belli, & piu temporiti. Et per questo possiamo dire quel prouerbio, che dice; Si come il perfetto terreno e sempre vero padre delle piante; così l'acqua data loro, cō misura, & a tēpo, e anco la fecondissima madre;

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quando si aprono, & scoprono i giardini, fin'all'Ottobre; vsando gran fattura nel zapparle. Et però per mouerle con arte, & ordinarle con diligentia, si pagano sempre vn terzo di piu al di gl'industriosi lauoratori che intendono benissimo questo modo di zappare, & di coltiuare, che non si fanno gli altri, ancorche siano piu gagliardi & piu faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mangiar'alle hore debite.

Quanto poi a custodire i rami delle piante, si potano ogni anno, tagliādoli piu & meno, secōdo il buon giudicio de'potatori, percioche essendo delicati, gli arbori, & i frutti preciosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, & nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellenti patroni. I quali non solamente non mancano di leuar da essi le cose superflue co i loro ferri ben taglienti: di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie; ma ancora gli alzano, & abbassano, secondo che bisogna. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tanaglie bē tagliēti, & leuano molti germogli che vēgono ī cima a i rami; cimano anco ra quelli altri che ascendono troppo alti, accioche stiano alla misura conueniente. Ma perche appresso al taglio delle cime di quei rami nascono piu ramicelli, non ue ne lasciano piu di tre, & leuano tutti gli altri, poiche vi farebbono vn boschetto molto folto p ciascuno ramo.

Si usa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possano fruttare, secondo la loro natura, tenēdo sempre copia di stroppe, & di stroppeli in casa all'humido, per lo bisogno continuo che si ricerca a cotal cura. Hauendo anco l'occhio alle radici, a i tronconi, & a i rami grossi, che non s'immarciscano; percioche mancando di curarli, quanto piu tosto si puo, non e dubbio che perirebbono.

Vinc. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de'futuri freddi?

Gio.

Gio. Bat. Sempre ſi coprono nel meſe di Nouembre, hora per tem po, & hor per tardo, ſecondo che i giardineri veggono l'aere o dolce o minaccioſo di freddo: Nientedimeno il mio Robino loda ſempre il coprirli piu toſto vn poco piu per tempo, che ſtare tardi, & eſſere aſ ſaliti da qualche improuiſo freddo, che leui poi alle piante tutti i frut ti maturi, come alcuni anni occorre a diuerſi giardineri per la loro ne gligentia. Et però non ſolamente ſtà bene il coprirli per tempo; ma ancora biſogna auuertire, quando ſi coprono, che ſiano aſciutti, per che ritrouandoli il freddo bagnati, facilmente ſi agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che eſſendo bagnati, & sforzati a ſtare ſotto a i tet ti intorno a tre meſi, quella humidità diuentarebbe talmente muffi da, che ſarebbe vna propria peſte á i fiori, & a i ramicelli teneri; & que ſti cadendo ſopra i rami (ancor che ſiano groſſi) gli attoſſicano di tal ſorte, che li danno la morte. Ma gli eſperti giardineri, per ſchifare que ſto danno, innanzi che comincino a coprir i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli, che temono i freddi piu de gli altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri; preualendoſene poi nel con ſeruarli col ſale nell'aceto, per mangiarli coſi delicati al tempo del verno, della Quareſima, & di tutto l'anno.

Da che tēpo van coperti i giardini, & le regole che ſi oſſeruano.

Poi, perche cōmunemente i giardini hanno i muri intorno, & i pi laſtri di mattoni, o di legnami groſſi, ſi coprono di ſopraui a cō traui di caſtagna, o di altra ſorte buona, i quali ſiano ꝓportionati alla gran dezza del ſito. Ma biſogna auertire che nō vi pioua dētro, & maſſima mente nel disfarſi le neui: percioche quell'acqua e piu cōtraria d'ogni altra a queſte piāte. Si chiudono anchora ſempre le fiſſure d'ogni qua lità con la ſtoppa, o col fieno minuto. Et quando nō vi regnano poi i vēti freddi, & che il Sole ſi fà vedere, ſi aprono q̄lle vſciere, accioche i raggi ſolari riſplēdano nelle piante, le quali ſi recreano molto, mādā do via da ſe l'aere catiuo, & aſciugando la humidità; & dapoi come il Sole declina, ſi ſerrano per lo freddo che non vi entri. Et più, in queſti tempi pericoloſi, i diligenti giardineri, non pure ſono vigilanti nel ue der ſe il freddo monta tāto, che ui biſogni accender il fuoco; ma anco ra per chiarirſi di meglio pōgono dell'acqua ne i vaſi ſopra le fineſtre chiuſe, o ī altri luoghi della ſtāza: & come veggono generarſi il ghiac cio; ſubito vi accēdono il fuoco di buone legne ſecche, come vi ſono a ꝓpoſito i ceppi d'oliuo, & ancora i carboni; ꝑche q̄ſti fanno buō cal do che dura aſſai, ſenza far'altramēte fiamma, che dāneggi gli arbori. Vero e che vedēdo anco le foglie de cedri, che diuengano come vnte (conoſcēdo da q che hāno del freddo aſſai) gl'auicinano alle volte tan to il fuoco, che (p nō eſſere ſtate ſoccorſe a tēpo) muoiono da q̄ſto cal lo i frutti, & cadono in terra. I quali tāto piu patiſcono ogni ſorte di

freddo,quanto che essi hanno maggior copia di succo; mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

Poi i prudēti giardineri non sono frettolosi à scoprir i loro giardini del tutto;percioche,se ben molte volte il freddo finge di esser partito ritorna,allimprouiso talmente rabbioso, che con pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori,& frutti che si trouano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole hà da stare dopo terza, apro no ogni volta vn asse si,& l'altra nò,del tutto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino,& godano per due,& tre,& anco fin quattro hore il calor di quel Sole.Auuertēdo,quando si leua tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo, percioche non sono da tagliare fin che gli altri buoni non 'gittano fuor'i ramicelli alquanto lunghi;altramente sarebbe vn dar delle ferite a chi fusse amalato.

Vinc. Veramēte che vi vanno molte fatiche, & spese a mātener al l'ordine queste sorti de'cederi,& d'altri arbori simili;di modo che du bitarei che pochissimi giardineri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, cosi giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

Gio B.Nō è dubbio alcuno,che sono molte le fatiche, & anco più le spesse che nō si dicono:ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le vtilità del danaro che si cauano da tali arbori,che pochi giardi neri vi sono,che non cauino di netto almen cento scudi a ragion di iu gero.

Della fatica & spese & delle grosse vtilità.

Che diremo poi di q̄i giardineri auēturati, che si trouano hauer sal uati i loro giardini dai cattiui tempi,quando gli altri sono pericolati? Costoro doue erano soliti cauare cento scudi, ne hanno cauati più di quattro cento.La onde nō e marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben'accommodati di facultà.Possiamo adunque cōcludere, che si come le spese nō si dicono tutte che vāno ītorno a simili arbori cosi le utilità che si cauano da quelli,non si possono esplicare a pieno.

Si sà,che si cauano danari nō pochi da tutte le sorti delle piāte, p piā tar'altroue;da i fiori de cedri p māgiarli nelle insalate, & p cōseruarli nell'aceto,o per condirli col mele,o col zucchero; anco da quelli de gli aranci,& de gli altri simili,per far delle acque nanfe preciosissime.

Poi non tanto si cauano danari de i frutti nō maturi,quanto da i ma turi;ma ancora cosi da i piccioli. (almen'ī buona parte)cōe da i belli. Percioche de gl'immaturi si fanno molti cond iti delicati, come anco de gli arācieti si fanno delle corone belle da vedere,& molto grate da odorare.Et i maturi,& belli si sà quāto sono in prezzo ne i cōuiti, nel cōfettarli,nel darli a gli amalati, & nel ponerli nelle medicine, cōe di ciò gli speciali prattichi ne possono parlar'a pieno.Et oltra che si caua no

no danari delle scorze de gli aranci per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancieti, & il pane speciato, si vendono anco i cedri, per fare del confetto cedronato a diuersi modi; senza che si cauano danari fin de i frutti alquanto marzi, & specialmente de i cedri per cauarne il succo; & anco da i marzi del tutto per cauarne la semenza, la quale essendo de gli aranci, si semina: & essendo de'cedri si vende a i speciali. Basta che sempre si caua vtilità, hora da vna cosa, & hora da vn'altra. Di maniera, che sì come le spese sono sempre continue, (come ho detto) cosi le vtilità sono anco frequentissime.

Vinc. Vorrei saper ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, & d'aranci di quelle che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati, & quali per li sani.

Gio. Bat. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri, La prima e la nostra bella. La secõda e della grossa Genouese. Et la terza e de i cedri con la ghianda. I primi che noi vsiamo di continuo per essere piu delicati, & piu cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa; sono in maggior riputatione q̃to piu sono grossi, più lunghi, & che hanno le coste bẽ rileuate da vn capo all'altro: Et di questi cosi belli, quell'arbore ne ꝑduce hora assai, & hora pochi; ma ne fa anco che sono di forma tonda, altri senza coste, & altri che restano diuersamente, come ui sono alcuni, che paiono scauezzi nel mezo co i capi grossi & d'altre figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secõdi, che sono molto grossi della specie genouese sono al gusto di sapore piu dolci de i nostri, ma non hanno quella fragrantia, nè sono cosi saporiti q̃to i detti nostri. I terzi delle ghiandi sono in uero i migliori di tutti gli altri, ma sono pero piu piccioli, & per q̃sto nõ sono molto in vso. Io mi scordaua che Robino mi ha fatto vedere vnaltra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali ꝑ esser di varie forme, sono marauigliosi da uedere, & anco buoni come gli altri, ma perche q̃ste piante ne producono pochi, per q̃sto non sono molto in vso.

La diuersità de i frutti conosciuti da noi.

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i cõmuni, che sono però diuersi d'vna piu bella, & miglior sorte dell'altra; & ue ne sono de i cedronati, i quali sono detti cosi, perche hanno la forma quasi simile di bellezza a i cedri, ma nõ già in grossezza; benche siano incalmati (come ho detto che si fa) sopra q̃lle piante, accioche crescano in bõta, & nelle altri parti dette. Et più, dicoui, che al presente il Cõte francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto una nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'ha posta con le altre sì belle piante, ch'egli tiene nel suo molto vago luogo sotto al Castello della Citta; ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, &

al pari de gli aranci molto dolci.

Vinc. Mai noi intesi che de' limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero si dolci, come dite.

Gio. Bat. L'arbore del limone produce spine assai quanto più e giouane, nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcune sorte, la qual cosa e molto commoda per maneggiare quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & veleno si assai piu d'ogni altro arbore. Ma la bontà de limoni e tanto maggiore, quando che essi sono ben maturi, piu teneri, & honestamente qualificati di succo. La onde i limoni di Genoua communemente sono migliori de i nostri, & questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per non nuocerui il freddo, come fa a i nostri. Che se nella nostra Riuiera li lasciassero sopra gli arbori da vn'anno a l'altro, & non fussero molestati dal freddo, non e dubbio alcuno che starebbono al paragone di quanti si trouano in quelle contrade.

Parlandoui poi delle limonce, dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni, non vi si vsitano però molto, percioche non fanno cosi bel vedere, per esser lunghe, & non di cosi bella forma, come sono generalmente i limoni.

Similmente venendo alla natura de gli aranci, ciascuno sa che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; ma questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i pratichi Giardinieri, sono conosciuti benissimo alle foglie dell'arbore & alle scorze de i frutti. E ben vero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori, che non sono i nostri; ma quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno, facilmente starebbono al pari di quelli, come ho ancora detto de i limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de i pomi di Adamo, dico che non sono niente buoni da mangiare, ne da confettare; ma solamente sono commodi per tenersi belle le mani, nel lauarsele con quelli; & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, & in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quando piu numero ve ne sono. Basta che in conclusione sono perfettissimi gli arbori di questi Adami per riceuere (come ho detto) non solamente tutte le calme de i cedri, & de' limoni, & limonee, & non meno de gli aranci; ma ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza, che possa fare qual si voglia altro arbore.

Delle quali tà de i fiori.

Volendoui poi ragionare de' fiori de cedri (oltra che vi dissi che tutti nõ escono pieni) dico che quando in cima d'un rametto si troua il primo fiore che si apre esser vano, sicuramẽte si può leuar tutto q̃l ramet-

rametto, poiche tutti gli altri saranno voti. La onde a coglier'i fiori, bisogna hauer buona prattica in conoscer'i vani che si hanno da spiccare, & i buoni che si hanno da lasciare. Et però molte persone inesperte ne l'andare in vn giardino, pigliano il primo fiore che viene loro alla mano, non considerando che assai uolte daranno all'amico danno notabile, nel leuarli tanti frutti, quanti fiori buoni haueranno leuati. Per tanto, si come i fiori del cedro (come ho anco detto) sono vani molti, & quelli del limone sono pieni la maggior parte; così gli altri dell'arancio & dell'Adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arancio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'Adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'ultimo, Cosa talmente marauigliosa, che essendo egli il piu pretioso di tutti ne gli frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

Vinc. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da uoi, se questa sorte di arbore, dura lungo, ò curto tempo.

Gio. Bat. A questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare, nondimeno per lunga esperientia molti tengono che uiuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da più huomini nella Riuiera che passano i nouanta, & i cento anni, che non si ricordano di molte piante, che fussero mai piantate; ma piu alcuni frati di San Domenico mi hanno certificato che in Roma nel conuento loro di santa Sabina vi è vno arancio, ilqual fu piantato dalle benedette mani di san Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi; di maniera che forse potrebbe esser da quattro cento anni che fu piantato, Et questo è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrouandosi in terra libera, & grassa, fa le radici piu profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni vengono dietro i limoni, & conseguētemente i cedri, & gli altri di mano in mano.

Del durare gli arbori & del mantenere i fruti.

Parlandoui ancora intorno a i frutti, dico che sono perfetti quelli che durano vn'anno, iquali non sono stati danneggiati dal freddo, ò d'altro caso & che passato poi questo tempo, o che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi così gentili arbori? I quali non sol si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali, per ritrouarsi tanto vaghi di frutti, & vestiti sempre di uerdi foglie; ma ancora i moltissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quella bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionandoui della natura delle foglie di questi arbori, dico che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi

mai non cadano(se però l'arbore non ha qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri,& specialmente al cedro,per esser'ancor il piu delicato de gli altri. Vero è,che alla Prima uera è molto capace a riuestirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopoi i fiori al pari di tutti gli altri arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera(cominciando da Salò fin'all vltima terra uerso Trẽto) sono vaghissime da vedere,& delitiosissimeda odorare; & massimente per la gran fragantia,che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & soauissimi.

Vinc. Hauete voi per cosi buoni i cedri che si spiccano liuidi (segno di non esser maturi) & poi col tempo a poco a poco diuengono ben gialli,quanto quelli che si colgono di tal sorte maturi,che paiono inzafranati?

Dello spiccar i frutti maturi, & de i garbi.

Gio.Bat. Non è dubio alcuno,che quanto piu si trouano i cedri, i limoni,& gli aranci maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare sciegliendoli,& spiccandoli d'vno in vno, ma non già quando i patroni uendono sottosopra tutti i frutti de'lor giardini a i mercanti nel mese di Settembre,ò d'Ottobre,i quali separano all'hora i matturi da gl'immaturi: conducendo questi nell'Alemagna,nell'Ongheria, ò nella Pollonia, ouero nella Moscouia: poi che come vi sono giunti,si trouano quasi tutti in perfettione per confettarli,ò p magiãrli crudi,come la maggior parte li mangiano,secondo che li comprano. Vendendo poi i maturi quanto piu tosto possono,& massimamente i cedri per confettare in Venetia,& per tutto lo Stato,& anco in piu luoghi di Lombardia. Si che possiamo concludere,che da noi è migliore vn buon frutto fresco,che vn'altro mal maturo,per mangiarlo poi quando è diuenuto colorito: è massimamente questi,che non sono cosi ben'accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti,che son condotti nelle parti Setten trionali.

Vinc. Che via si debbe tenere,per non lasciar'ascendere questi arbori, ò piante più alto di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de'frutti?

Dell'acconciar gli arbori.

Gio.Bat. Voi mi chiedete vna cosa di molta importantia, & da pochi osseruata; percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza,tanto manco fruttano; ma ancora fanno il medesimo quando non è da essi leuata la moltitudine de'rami superflui, i quali tirano a se quell'humore,che dourebbe andare a i fiori, accioche producessero,& ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante,che non son'ordinate con ragione,non producono anco se non fiori uani, che non danno alcun frutto.

Chi

Chi desidera adunque hauer de i frutti in copia, non lasci andar mai le piante più alte del douere, & lieui anco tutti i rami superflui, che vanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami, & per abbassarli quanto bisognano, con la tanagliuola, ò con altri ferri ben taglienti, che produrrano de' ramicelli assai piu in cima, che non vi vogliono, siano leuati solamente con le dita, & non se ne lasci altro che dui, ò tre per ramo cimato; altramente ue ne restano tanti, che le cime diuerranno foltissime piu assai di prima. La onde non bisogna mancare di fare il simile a tutti i rami che sono per tutto il corpo de gli arbori, percioche quando vi restasse ro i ramicelli nouelli, ò vecchi superflui, non è dubbio che sarebbono talmente folti, che'l Sole non pure vi potrebbe così giouare co i suoi raggi, come fà a gli arbori, che si trouano ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità; ma ancora quei rami così spessi non produrebbono frutti alcuni, ò pochissimi.

Vinc. Si possono fare questi offici d'altro tempo che da Primauera, come per l'ordinario ciascuno fa?

Gio. Bat. Non solamente si potano, & si ordinano alla Primauera, & non d'altri tempi, tutti questi arbori gentili con grandissima diligẽtia; ma ancora non si tagliano se non per Luna vecchia; percioche ella non li fa morbidare, così come fà quando è nuoua: Senza che (come vi ho anco detto de gli altri frutti feri) li fa produrre maggior quantità di frutti. E ben vero che non bisogna mancare di leuar di tempo in tẽpo con le dita i ramicelli superflui, mentre che nascono; perche a questo modo gli arbori non temono così, come fanno quando sono fatti grandi, & che poi bisogna tagliarli. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quanto piu sono grossi; attesoche maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che vi entrarebbe, & dal Sole che li seccarebbe, quando restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bian ca, ò nuoua composta col largato.

Vinc. Da qual tempo è meglio sterpare queste piante, ò per mutarui luogo, ò per portarle di lontano?

Gio. Bat. I prattichi Giardineri non le mouono mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel ꝓprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essi nõ lo facessero ꝑ qualche lor disegno; onde in q̃sto caso, ò per mãdarle altroue, per l'ordinario, le spiãtano alla pri mauera piu tosto; che all'autunno; percioche, si come a questo tẽpo il legno si ferma ꝑ esser maturo, & per l'humore che cessa ꝑ rispetto de' giorni che si raffreddano; così alla Primauera, cominciando a germogliare, come sono piantate mãdano fuori le foglie, & ancor'i fiori, s'el

Modi del piantar gli arbori.

le

le ſono potenti. Ma biſogna auuertire, che quanto piu tali piante ſono groſſe, tanto maggiormente ſi hanno da piantare (come anco vi diſſi) quelle parti che giaceuano uerſo l'Auſtro al modo medeſimo ch'erano: percioche patirebbono pur'aſſai, quando le parti ch'erano poſte a tramontana, fuſſero piantate uerſo l'Oriente, ò l'Occidente, & peggio uerſo l'Auſtro. Et queſto ricordo è di grandiſſima importantia, conciosia che non è marauiglia ſe a coloro, che cadono in queſti errori, ſe ne ſeccano, ò almeno tardano tanto a proſperare intorno al morbidare, & al creſcere, come hauerebbono fatto, quādo fuſſero ſtate poſte al medeſimo filo, come giaceuano. Et queſto danno accade ſpeſſe volte, maſſimamente a coloro che tengono ſimili arbori grandi nelle caſſe, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, nō auuertiſcono mai d'accommodarli in quello ſtato medeſimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quando vi fuſſe qualche caſſa, ò altro vaſo che haueſſe i rami uerſo tramontana piu magri aſſai di quel che fuſſer gli altri, che giaceno all'Auſtro, all'hora lodarei a riuoltare quella pianta; perche a queſto modo, i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerrebbono vguali à gl'altri belli. Ma volendoſi portare di lontano ſimili piante ſopra a i caualli, ò alle carrete, biſogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, ò con la paglia legata attorno, ch'elle non reſtino offeſe dal Sole, o da i venti per modo alcuno piantandole la ſera dopo che ſono giunte, non tanto in terreno perfetto; ma ancora bagnandole ſpeſſe uolte ſul tardi, ſecondo che ſi vede la loro neceſſità.

Vinc. Poſcia che a ſufficientia voi mi hauete ragionato, come ſi coltiuano, & ſi gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di queſta ſpecie nella noſtra Riuiera Salodoania; vi prego che mi parliate ancaro ciò che ſi debbe oſſeruare intorno alle ſorti, che ſi tengono nella noſtra Città, & in piu luoghi del paeſe.

Il coltiuar ſimili frutti in Breſcia come ſi fanno nella Riuiera, & per lo piano.

Gio. Bat. Queſta ſorte di arbori ſi tengono a tre modi coſi in Breſcia, come per li caſtelli, & per le ville. Alcuni li piantano a mezodi, nō mouendoli mai fuor di terra. Altri li piantano nelle caſſe grandi di legno. Et altri li pongono ne i vaſi di terra, detti da noi pitari. I primi ſi coltiuano ſimilmente come qlli della Riuiera; ſerrādoli, & coprēdoli all'Autunno, accioche nō gelino, & ſcoprēdoli poi alla Primauera, p che verdeggino, & fioriſcano, & accioche i frutti già produtti, tēdano alla perfettione: i quali, benche non habbiano ſi felice aere, quanto hāno quelli della bella Riuiera; nōdimeno, eſſendo ben cuſtoditi (come ſono quaſi tutti, per eſſere nelle mani di perſone nobili, che li tēgono p traſtullo, & per ricreatione) rieſcono finalmēte tāto belli, & buoni, che alcune volte auāzano i coltiuati da coloro, che naſcono ī q ſti ſiti

(reſer-

(riseruando però sempre i piu eccelenti, che per generosita se ne dilettano) p vivere solamēte dell'entrate, che cauano dalla loro industria.

I secondi si pōgono nelle casse di larice (per esser legno forte, che sta saldo all'acqua) inchiodate a quatro trauetti di castagna, per ciascuna cassa, che auāzano di sotto, del piede, vn palmo. Le quali si fanno tāto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi, ma però quasi tutte non sono mē lunghe di corpo d'vn braccio & mezo, & poco meno d'altro tanto larghe, in queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, la quale ogni anno si accompagna di sterco ben marcio di colombi, di polli, o di caualli, ouero di cloache; & poi al san Martino si portano al coperto sotto alle loggie, o portici, acciochè gl' arbori, o i frutti non siano percossi dalle prime brine, che cadano (nō essendo però priui dal goder'il sole che all'hora vi aggiunge) & a santa Caterina si mettono nelle sale, o altri luoghi ben chiusi per lo freddo non mancando poi di portar loro delle braggie ne gli estermi freddi, & anco (come ho detto) di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritornandosi poi all'aere sotto al corperto a mezo Marzo; accioche possiano godere i raggi solari, & si mettono innanzi san Giorgio fuori all'aprico; ne si manca dar loro dell'acqua tante volte quante si conosce che habbiano sete. Vero è che non si mancha di portarli, & si di ordinarli quando si portano fuori di Marzo, & anco per quatro dita nel discalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbore, acciochè le altre stiano sempre a basso, percioche, quanto piu stanno lontane tali radici della superficie, tanto piu gli arbori si fanno potenti per fruttare.

Nel coltiuar li nelle casse.

I terzi arbori piccioli che si pongono nei vasi, o pitari fatti di bella terra colorata, si coltiuano con maggior'arte di tutti gli altri, i quali rēdono molta vaghezza, come quelli che non pure sono cosi belli da vedere sopra alcune finestre, o sopra piu muratelli, ma ancora rendono grā marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arbuscelli in questi vasi, che hanno produtto magior copia di frutti belli, che non hanno in se numero di foglie verdi.

Nel coltiuarli ne i pitari.

Non e forse cosa da stupire, vedendo un uaso simile, il quale sia nō piu alto d'un braccio, & non piu largo in fondo d'un palmo, & che vi sia piantato vn'arbuscello anco non piu alto dun'altro braccio, il quale si truoua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano non si scauezzino del tutto?

Vin. Qui veramēte la natura, con questo essempio, ci fa conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre

vno

zo le piāte dalle casse con le corde in alto tenēdole cosi leuate fin che si habbia tagliato via vna parte della terra attorno con le radici almeno per mezo palmo; facēdo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche a questo modo si ringiouenisscono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso sono ben potate, & tenute basse in bella forma.

Vinc. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tanto piu quanto ne ho veduto piu volte alcune, che rimangono lungo tēpo vane di frutti, & tutto e da credere auenghi per la troppo copia delle radici che diuorano tutto l'humore, che dourebbe andar'alle piante.

Gio.Bat. Fra li spiriti gentili, che si dillettano di tener allordine questi si belli arbori, nō posso tacere M. Giouan'Angelo Rota, ilquale tiene i suoi arbuscelli ne i pitari con tante politezze, che non si vederebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dellaltro, ne piu foglie da un lato, che dall'altro, di maniera, che quanti gli veggono, si stupiscono marauigliandosi che l'Arte, & la Natura si siano conuenute a mostrar quanto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli non hà pari per ridur'a bellezza in simili uasi, diuersi animali fatti di basilicò, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe che sforzano ogniuno a mirarli per cose molto rare.

Vinc. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano cosi ben'ordinati come dite?

Gio.Bat. Non solamente fra le vie che tengono questi ingegnosi intelletti, cauano cō le mani, o con le forbicette le foglie, i rami, i fiori e i frutti che sono fuor dell'ordine, o che sono doppij, o troppo sotto l'un l'altro; ma ancora ritrouādosi che l'arbuscello habbia da vn lato i ramicelli piu sottili, o piu bassi dallaltro, volgono il vaso fin che q̄sti stiano verso al Sole, poiche da q̄llo vēgono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nelladacquarli quādo fa bisogno. & sēpre con acqua riposata assai, & stercorata, non mancano parimēte di chiuderli bē nel verno dal freddo, e dar loro p vn'hora, o due il Sole sul mezo dì, percioche quello li corrobora molto, & caua ogni lor humidità.

Vinc. Dapoi che mi hauete satisfatto di quanto fin hora vi ho richiesto, resta solamente che mi diciate quelle doti maggiori, che hanno i cedri, & limoni, & gli aranci.

Gio.Bat. Douendoui ragionare di questi arbori, & de i loro frutti, comincierò a dire, che essendo bē coltiuato quello del cedro, nō tāto mai nō si ritroua senza frutto, come quello che ne hà sempre di maturi di quelli che si maturano, & anco de i piccioli, & de' piccolissimi che

tuttauia

tuttauia di mano in mano s'ingrossano; ma ancora e sempre ben fornito di foglie verdi. La onde non e marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diuersamente (come ho detto) per ricrearsi, nel mirarli, & nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandoui poi la bellezza, & la bontà di questi si pretiosi frutti, per hauerne detto a bastanza: fra le prerogatiue che hanno per natura, mi pare rarissima quella che hanno contra i veleni, mangiando non solamente tutto il frutto, ma più ancora i loro semi: come di ciò narra Atheneo esser'occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo; & mangiandoli conditi, scaldano lo stomaco; il loro acetoso humore si spenge la colera, & lo preserua dalla peste: Senza che i medici moderni, nelle febri pestilentiali, vsano i loro siroppi per estinguer la sete.

Venendo non meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale, & non dell'incalmo sopra il cedro, dico ch'egli non teme tanto il freddo, quanto fa il detto del cedro; & il medesimo fanno i suoi frutti naturali, I quali, oltra che sono piu acetosi, & piu mordenti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo più freddi, & più secchi assai. Dal quale succo si fanno siroppi vtili, come si fanno dei cedri per spegner la caldezza della colera, & per estinguer le febri pestilentiali. Et l'acqua fatta con lambico di uetro, non tanto e perfetta per fare il uiso lustro, & polito alle donne, quanto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona; senza che dandolo a bere a i fanciulli ammazza i vermi, ch'hanno nel lor corpo.

Resta solamente che vi narri dell'arbore dell'arancio, & che faccia mo fine. Il quale (come ho detto) è talmente duro legno, che stà saldo quasi sẽpre a tutti i freddi che vengono nella Città nostra, & nel paese, pur che si troui in luogo coperto, & nõ mai sotto posto alla tramõtana; ma nella Riuiera Salodiana nõ accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel si felice aere, benche vi neuichi sopra; che nõ temono di rouina alcuna. Et questi arbori producono distintamẽte tre sorti di frutti, cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, & di mezo sapore. Ma tutti hanno le scorze piu amare di tutti gl'altri frutti detti, le quali son perfette nel fare la conserua, che si adopra a fare buona mostarda & altre cose assai, come si vsa. I dolci sono caldi in tutte le parti & gl'altri sono di succo frigido, secondo che più & meno sono anco acetosi. Et pò i medici moderni, con ragione dãno q̃sti & nõ i dolci a gli amalati di febri calde. (Parlaremo dimane di quanto ui piacera.

Vinc. Et io non mancarò di esser con voi all'hora solita. Et però leuiamosi di qui.

IL FINE DELLA SETTIMA AGGIVNTA.

LA

LA OTTAVA GIORNATA DELLA AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO

Intorno ad alcune cose, che si cauano dalla terra; la quali non sono per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli animali.

VEnuto l'ottauo giorno Messer Vincenzo Maggio nel l'hora solita da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato p goderui maggiormēte vn vēticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar'i rami de gli arbori del bel giardino, & diuersi fiori dell'ameno prato, i palmi dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del vago horto: dopo l'hauersi salutati l'un l'altro, secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirãdo prima il Maggio che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace a voi Messer Vincenzo che ragioniamo hoggi, poi che questi giorni passati habbiamo detto delle cose piu importanti, che si raccolgiono nel Bresciano?

Vinc. A punto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, ho pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, le quali auenga che non siano per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche vtilità; come primamente deside ro che mi diciate del canape; cominciando che terren vi voule per farlo venir bello, lungo, & di buona sete.

Gio. B. Quãtũq; nel Bresciano nõ se ne raccoglia se non poca somma, a rispetto del Bolognese, & d'altri paesi di Lombadia, nondimeno io loderei quãdo se ne seminasse maggior quãtità; & massimamēte da coloro che non hã terreni per seminarui i lini, ne acqua p adacquarli ma che hãno i campi ben grasi, & di buona polpa; percioche si vede quãto sono necessarij diuersamēte nel paesse, & che vēgono belli senza adacquarli. Trouato adunq; il terreno a proposito p seminar.

Del seminare i canapi.

ui il canape,ciascuno può esser sicuro,che quanto piu continouarà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo(però sempre ben letamato di letame buono,& minuto) tanto piu quel terreno diuenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rompere quel campo innanzi il verno,accioche sia ben maturato dal gelo,& passato Genaro,si taglia, & si erpica benissimo; poi l'vltima settimana di Marzo(trouandosi ben letamato)si ara la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta ben coperta. Ma meglio e a fare,come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tempo, lo vangano tutto, & poi che l' hanno seminato,lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et piu ancora, come veggono che vuol piouere, subito vi spargono sopra lo sterco di colombi, come se fusse tanta semenza,il quale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che vien dapoi, fa venir'il canape in tutta quella bellezà, & quantità che sia possibile:Ma coloro che non hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape con quello,che hà la semenza,al fin di Luglio rompono quel terreno,accioche sia cotto dal Sole,& poi hauendolo ben letamato;si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo,la riuolgono sotto con l'aratro, o piu tosto per maggior beneficio,con la uanga.

Vinc. Quanta semenza vi vuole per iugero?

Gio.Bat. Chi ha il campo ben morbido,& alto di buona polpa, nõ bisogna passar quatro quarte; percioche produrrà il canepe raro, & tanto lungo,& grosso di tutta la gamba, che passera piu di vinticinque pesi di canape ben fatto,ma perche restera morbido, non sarà da far'altro che tele grosse, o corde fine, & spago sottile: Vero e che chi hauera il campo mezanamente grasso, & piu tosto alquanto soluto, che forte,potra darui quarte sei di bella semenza, percioche, nascendo spesso il canape,conseguentemente restara piu minuto di gamba, & manco anco dell'altro:Del quale,non solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi,tende,& vele,& reti d'ogni sorte per pescare (per durar'assai manco nellacqua quelle di lino)ma sciegliendo il piu sottile,si farà tele buone per far lenzuoli,camiscie,& altre cose per vso delle famiglie.

Vinc. Non lodate voi a zappar'il canape, benche nõ si zappi il lino?

Gio.Bat. Quando ci nasce raro,si zappa cõ le zappe solite a zappar'i legumi,i frumenti,& i migli,non essendo spesso ne i terreni(come ho detto)seminato,cosi accioche egli venga sottile,si zappa co i zappaio li stretti non manco di tre dita, & che hãno dall'altro capo dui corni acuti,& lunghi vn dito; percioche trouandosi molto spesso, vi si possano

fano cauare le herbe con quelli,& con le mani senza danneggiarlo.

Vinc.Che cosa vi si fà,dapoi,ch'e stato ben zappato.

Gio.Bat. Altro non vi si fà,fin che non e diuenuto bianco; perche quanto piu vi sono poche gãbe,che non siano biáche, tanto piu debbono all'hora sterpare, o piu tosto tagliare presso terra (come fanno quei paesi che ne raccogliono gran quantità) tutte quelle,che nõ hauráno la semenza,laqual'e prodotta solamente dalla femina.& nõ dal maschio.Lequali gãbe si lasciano per quindeci, o vẽti giorni,fin che son mature le semenze,& nõ tanto si tagliano a modo dell'altre gãbe ma si troncano via anco da quelle tutte le mizette piene di semenza, le quale ponendole al Sole sopra lenzuola, come sono ben seccate, si fanno fuor le semenze,tritãdole benissimo con le mani; Onde criuellandole con criuello minuto;o piu tosto nettandole dalla bulla, & da quelle semenze che non sono buone col vallo, si gouernano poi in luogo non humido,finche si seminarano al tempo detto.

Vinc.Che si fà poi di queste gambe che sono troppo mature?

Gio.Bat. Benche in questo paese alcuni cauano qualche poco di stoppa molto grosse per fare delle corde di poca valuta,nõdimeno ne i paesi doue colgono gran copia di canapi,quasi tutti,per abbrucciarsi benissimo tali gambe,se ne seruono nel cuocer'ogni sorte di pane.

Vin. Seguitate anco a dirmi le cose,che vãno fatte alle gãbe, che nõ hanno semenza dapoi che sono tagliate,& legate in mazzi piccoli.

Gio.B.Si mettono qſti mazi nell'acqua poco corrẽte,doue si fann'inondare benissimo p sei, & sette, & fin otto giorni : che bisognano a molificarli in pſertione,pcioche vi e differentia grãdissima da vn'acqua cruda,o dolce,o dal canape raccolto duro,o molle, dal tẽpo tardo,o tẽporito,che sia gran caldo,o tepido,ouer piouoso, & p questo nõ si può determinare vn medesimo numero di giorni, ma lasciarui que'mazzi fin che le gambe lasciano alquanto le corteccie loro : Et all'hora sono da cauar fuori dell'acqua, & farle seccar al Sole, & poi qñ si vole si scauezzano di mano in mano cõ vn legno sopra d'un'assone grosso, ò desco, & dopo si tritano bñ cõ la frõtaglia piu minuto. Et fatto bẽ qſto,s'inuolge il canape attorno piu volte d'una cauicchia di legno forte,& si tira,& si straccia talmẽte, che la scorza,si parte;&nõ ui resta a far'altro, che farlo passar p lo spinaccio raro, o spesso secondo che si vole per ponerlo poi alla rocca,o conocchia,come altri dicono.

Vinc.Qual canape si adopera per far le corde, e massime le grosse?

Gio.B.Non solamẽte si piglia la stoppa mezana; & la grossa che fà il canape pur'assai,ma ancora quella stoppaccia che esce dalle certeccie,& specialmente nello scauezzarlo,& nello stracciarlo dalla cauicchia. *Dando la semenza del canape all'huomo, li risolue la uentosità, & dan-*

dola alle galline tutto il verno fanno de gli oui assai, quando le altre non ne fanno nell'eccessiuo freddo.

Vinc. Non hauete voi ancora per grande vtilità il seminar i garzi?

Del seminar i garzi.

Gio. Bat. Non e dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni a proposito ordinandoli con ragione, se ne caua in dui anni assai più, che non si fà à seminarui frumento, o altri grani.

Vinc. Qual terreno vi vuole, per racoglierli buoni; & in quantità?

Gio. Bat. E perfetto quello, che piu tosto si troua soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, o giara, ouer che non sia lamiuo, o paludoso.

Vinc. Che via si tien'a seminar i garzi, & a gouernarli bene fin' al fine?

Gio. Bat. Si rompe prima il terreno innanzi il verno con l'aratro, acciochè si cuoca ben dal gelo, & poi si ritaglia, & si erpica benissimo al Febraro. Et quando si vogliono seminare al fin di Marzo, o al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) si ara, & si erpica, & dapoi si seminano i garzi piu tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co i rastelli di ferro. Ma meglio sarebbe in vece di arar tre volte quel terreno, a letamarlo, & subito vangarlo innanzi il verno, ouero quando si vogliono seminare i garzi; & poi restellarli al modo detto; Non mancando a mondarli con le mani al principio di Maggio, zapparli ancor'al Giugno, o al Luglio, secondo e bisogno. Poi innanzi S. Michel si cauano con la vanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben'ordinato, co i cauicchi di legno, lontani vn dall'altro mezo braccio, & si caccia ne i buchi di gamba in gāba tutta la radice (laqual e di forma simile a i rauanelli) & vi si calca attorno bñ la terra. Oltra che si zappano asciutti, quādo sono mossi (cioè come cominciano a germoliare) & anco al Marzo, all Aprile, & al Maggio (se cosi e bisogno) pcioche vi si gioua sempre, pur che nō buttino i garzi Nè altro ui si fà, acceto che come sono produtti, si leuano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, accioche maggiormente lhumor della terra, vada ne gli altri buoni. Et pche nel lor finire, comincia a fiorire la māza d'ogni gāba in cima, e poi di man in mano fin ch'e fiorita tutta; come sono caduti i fiori appsso vn dito al picolo, si tagliano la sera, o la mattina coi piccoli lunghi vn palmo, & si accomodano a dieci, o dodeci p mazzo, & si appiccano separati all'ombra, al vēto, & nō al Sole, ne all'humido: osseruādo qsto di giorno in giorno, finche sono raccolti tutti i buoni. Ma racogliendone gran quātità, si pongono ne i cesti grandi, & si riducono a casa; distendendoli al coperto, & nō piu alti d vn palmo. Et dopo che sono posati cosi per alcuni giorni, si scielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, & gli altri da

garzar panni; perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte piu, che non fanno qsti. Ma alcuni Agricoltori bẽ prattichi di simile arte seminano i garzzi della miglior semenza, che possono hauere (p esser cosa importantissima a far cosi di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono a proposito, & ne danno meza oncia p tauola. A i quali bẽ che nascono spessi, non fanno altro che tenerli netti; & poi hauendo raccolto quel che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccoglierli l'anno seguente quando saranno fioriti. Et come gli hanno raccolti, li pongono al sole per mezo giorno & li volgono due o tre volte, & dapoi li mettono ogni duoi mazzi attaccati, o sopra à trauerso vna pertica, come se fussero due staffe di sella, & in luoghi asciutti, & che i vẽti possano penetrare; lasciãdoli cosi fin che li scielgono al modo detto per vendere. Vero è, che vi sono alcuni altri ancora, che pongono i medesimi garzi sopra le grati fatte a posta (pure in simil luoghi) conciãdoli in piedi, cioè, con le teste di sopra; p cioche a questo modo non si maccano le spine per via alcuna. Et quãdo li vogliono portare a vendere in qualche città, o altro luogo, li cõciano in bei mazzi grandi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in tondezza vno, o poco piu intorno ad vn bastone co i peccoli di dentro, & con le spine di fuori, per portarne due di quei mazzi in spalla commodamente, come se fussero due secchie d'acqua.

Vinc. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado, & qual terreno egli gradisce, & poi come si semina, & da qual tempo.

Gio.Bat. Ogni sorte di guado, gradisce piu in terrenno forte, & di buona polpa, che 'l mediocre, & manco il leggiero; & poi si semina in questo paese l'ultima settimana di Febraro, o la prima di Marzo: Ma nõ vien bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paesi, doue si lo seminano in quelli, che sono posati, & stati uoti tre, o quattro anni; & per questo bisogna seminarlo nelle cottiche di trifoglio, che siano pratate per dui anni auanti, come medesimamente vi si semina il lino, le quali non si ronpano con l'aratro, eccetto quando si vuole seminare il guado.

Trattato del guado

Vinc. Lodate voi a lettamare all'hora quel terreno innanzi che il si rompa con l'aratro per riuolgerlo sotto?

Gio.Bat. Se al Febraro auanti e stato molto ben letamato qual prato, si può arare, & seminar qlla cotica di guado; nõdimeno chi li desse dell'altro letame buono & fresco, tanto maggiormente venirebbe bello, & di piu bontà. Percioche com'egli per natura magrisce sempre i terreni; cosi sono pazzi coloro che non solamente lo seminano, ne i magri, poiche, sempre vi vien poco, & cattiuo; ma ancora spargono la semenza in quelli, che non sono a proposito.

Vinc. Quanta femenza vi pare, che vifi dia a ragion di iugero?

Gio.Bat. Effendo ben'ordinato quel cāpo, fe li puo dare fino quar te fei colme, come fi coftuma, di buona femēza: percioche, quāto piu nafcera fpeffa, tanto più vi fi potrà lafciar delle gambe affai, fe faranno morbide, o effendo magre, fi potranno cauar le fuperflue con la zappa.

Vinc. Quante volte vi pare che fi debba zappare quefto guado?

Gio.Bat. Effendo erpicata la femenza fin ch'e ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le fue gambe haueranno ꝓdutte le foglie alte due, o tre dita, bifognarà zapparle la prima volta, & far'il medemo nella prima fettimana d'Aprile, & anco più pſto, & piu tardi fecōdo che'l tēpo hauera feruito intorno al piouere, o alla fecchezza. Poi come faranno raccolte dopò i quindeci giorni di Maggio, fi zapperanno la terza volta le medefime gābe, o radici fpogliate delle dette foglle; facēdo quell'ifteffo, come faranno raccolte nel mefe di Giugno, & poi di Luglio, di Agofto, & di Settembre, di maniera che fi come fi raccogliono tutte le foglie di gamba in gamba cinqne volte, cofi fi zappano ancor di volta in uolta fubito che fono raccolre; Il qual zappare fi fa fempre fette volte, cioè quefte cinque, & le duè prime innanzi che raccogliono le dette foglie per far'il guado.

Vinc. Che cofa fi ferua di mano in mano, fin che fi raccogliono quefte herbe per ridurle in guado?

Gio.Bat. L'Agricoltore ben prattico di quefto, non tanto come vede che di tofco in tofco le foglie cominciano a colorire folamēte attorno, & nō in mezo, le pglia tutte di gāba in gamba cō le mani, & le ftraccia cō tal modo appreffo alle radici che paiono tagliate cō la falce; & le pone di volta ī volta ne i cafuoli; ma le porta allombra, accio che nō fiano dāneggiate dal Sole, & poi le mette cofi frefche fotto alla pietra grāde, la quale egli fa girar'in piede cō vn cauallo nel vafo falegato poco piu largo del giro ch'ella fa nell'andar artorno: Onde macinata tutta qlla parte, che può capir quel vafo; ferma il cauallo, & riduce le foglie macinate nel vafo medefimo talmente da pare, che tutto il fucco ufcito da quelle foglie, fi ritira nel luogo piu baffo di mezo il quale leuatolo ben fuori con la caccia, & afciugato tutto il fondo, vi ritorna le medefime foglie fotto alla pietra, ꝑ rimacinarle afciutte & dapoi le reduce in palle groffe d'oncie vinti, o uintiquatro l'vna; & fattole feccar'al fole, ouero nel forno quādo fono cattiui tempi, le tiē in folaro fin che innāzi al fan Martino le macina lultima volta: & poi riduce quella poluere in mucchio tāto alto, quādo e la quātità del guado, il quale come comīcia a fcaldarfi, effo fpiana tutto il mucchio, & vi pone fopra dellacqua di mano ī mano, fecōdo che di luoco ī luogo

lo

lo va volgendo,& che'l uede esser temperatamente inbeuerato; perche si come la troppo acqua l'annega,cosi per la poca s'abbrucia: & poi lo ritorna a mucchio nõ molto alto,ma lungo,& cosi nõ mãca a gittarlo da vn luogo all'altro ogni giorno,ouer vn giorno si,& l'altro nò,fin che comincia a diuenir freddo,& dapoi lo muoue ancor'ogni quattro,o sei giorni,finche totalmente e ben fatto freddo. Et questo sà con gran diligentia;percioche quando mancasse,il guado si cuocereb be insieme,& non varrebbe niente. Il quale,per ritronarsi affinato cõ le regole che vi vuole,lo lascia ne'luoghi freschi, oue siano ben mattonati,fin che lo vende:onde quanto piu tempo vi stà ammucchiato tanto piu si affina,& diuien migliore.

Vinc. Che modo si tien a raccogliere tutta la semenza che vi vole, per andaruene tanta somma per iugero,come dite.

Gio.Bat. Poniamo che'l guado sia dui iugeri:il quale finito di raccogliere al Settembre(per l'ordinario)si seminano di frumẽto,ma volendone lasciar per semenza,non passa la quarta,o quinta parte p raccogliere poi il Maggio,o al Giugno seguente, la quale com'e tagliata si porta nell'ara distesa al sole;ma battuta,& palata si gouerna nel granaro,per seminarla al tempo suo. *Poi non solo il valor del guado e molto necessario per tingere i panni neri,& d'altri colori;ma ancora le foglie impiastrate risoluono tutte le posteme,saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue,guariscono il fuoco sacro,& le vlcere che uan serpendo per tutto il corpo.*

Vinc. Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare intorno al guado buon da tingere,desidero parimente che mi diciate quello che si debbe fare,per seminare,& raccogliere la roga, & pergolino per hauer inteso che sono di maggior vtilità del guado, di minor fatica,& di manco spesa.

Trattato della roza & del pergolino.

Gio.Bat. Non solamente e vero quel che dite;ma questi vengono in ogni terreno sano. E ben verò, che quanto piu si troua esser buono, & non forte, o non molto leggiero,tanto piu abondano di anno, in anno,fin che le radici sono cauate. Si semina il terreno con tanta semenza per iugero, quanto si fà col canape al principio di Marzo nelle colle ben letamate,e ben arate di quattro,o sei solchi, le quali lodo che piu tosto siano vangate,che arate:ouero per maggior beneficio,criuellate:percioche,se ben'il criuellare porta piu spesa, & piu tempo ad ordinarle, nondimeno(stando che questa e la perfettione del coltiuare)nõ si duorebbe restar a criuellar vn iugero o dui p lo grã d'vtile,che ne segue. Et però seminata la semẽza;& poi ĩcorporata benissimo nel terreno cõ l'erpice,& co i rastelli,nõ vi si fa altro che tener la bẽ netta dalle cattiue herbe,fin che si taglino al Settembre tutti i rami produtti,ma raccoglier la semenza, & poi si coprano tutte le ra-

 dici

dici di gamba in gamba con due dite di terra, tolta ne i folchi maestra li, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, & che maggiormente le radici s'ingrassino; onde vscendo l'anno seguente de gli altri rami tagliati che siano al Settembre, & raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gambe al San Martino al modo detto; Et questo istesso si fà di anno in anno fin che si cauano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

Vinc. Quanti anni si coprono questi toschi, o gambe, per cauarle poi in tante buone radici.

Gio.Bat. Vi son'alcuni pochi, che hauēdo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semenza, & anco coperte le gambe al Sā Martino, & poi l'anno seguēte fatto il medesimo intorno al tagliar' i rami, & raccoglier la semēza, cauano le radici, le quali, essendo prima fatte, seccar' al Sole, & poi quādo si vogliono macinare, seccate anco ne i forni grandi fatti per questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che macina il guado, & questa si domanda roza bona, & non pergolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderano di cauare assai vtile del lor terreno, non tanto non si contentano per anni quattro, & sei a racogliere la semenza di anno in anno, & coprir sempre al detto tempo i cuori delle gambe con la terra: ma fanno questo medesimo ordine per anni otto, & dieci, & fin dodici; conoscendo per buona pratica, che quanto piu tardano a cauare tali radici tanto maggior somma di pergolino raccogliono ad anno p anno, & anco sempre piu fino che non farebbono quando le cauassero piu tosto.

Vinc. Da qual tempo si cauano queste radici?

Gio.Bat. Raccolte che sono l'vltimo anno le semēze al Settembre si cauano con le vanghe tutte le sorti di radici che sono state sotterrate; & coperte ogni anno con due dita di terra fin'a quel tēpo, lequali, seccate al Sole, & ben nettate della terra, si portano poi (quando si vode) ne i formi prima scaldati, & nettati: & come son bē seccate & bē macinate si criuella minutamente la poluere buona, & piu fina delle guscie lequali macinate vn'altra volta si mescola questa poluere cō quella macinata grossamente dalle radici di diciotto mesi, & q̄sta si chiama roza terzana, & tutta l'altra pergolino, la qual è tanto piu bella, & tanto piu fina, quanto piu sono state le radici sotterrate.

Vin. Quāto può valer la roza il migliaro, & parimēte il pergolino?

Gio.Bat. La roza si uēde (per l'ordinario) scudi quaranta, & quarantacinque il migliaro, & sessanta il bel pergolino.

Vinc. Quanti scudi credete voi che si possano cauare ogni anno sotto sopra da un iugero di buona terra?

Gio.Bat. Io non saprei determinare prezzo certo; percioche non

pur vn

pur'vn terreno (benche sia buono) sarà piu atto a render maggior'vtile d'vn altro: ma ancora il cauar le radici, o piu tosto, o piu tardi, fa che se ne hà piu o manco beneficio; Nondimeno considerado che solamente la semēza, che si caua di anno in anno, rende non minor'vtilità, di quel che farebbe ogni frumēto, credo che si dourebbe cauar'in sei anni, nō méno di scudi nonāta, di semēza, di roza, & di pergolino.

Vinc. Essendo questa coltiuatione di poca fatica, di pocà spesa, & di grand'vtilità, per qual cagione non se ne semina in piu paesi, che sarebbono atti a raccoglierne assai, o perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

Gio. Bat. Per due cose non si fà questo. L'vna, che si vede, che ogni paese hà certe inclinationi a far produr'i suoi terreni alcune rendite vtili, che gli altri non se ne dilettano; come ben si vede delle infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicentino, Veronese, & Polesene: & nondimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono dilettarsene ne raccogliono pochissime a parangone di loro. L'altra cosa è, che nō se ne semina maggior quantità; percioche è molto difficile manteneruisi lungo tempo quelli huomini che stanno presenti a macinar la roza, & pergolino, conciosia che quella poluere è tanto sottile, & di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmente nel naso di ciascuno in vn subito, che l'auuelena, & lo atterra finalmente in pochi anni. Et perciò non è marauiglia se ne vien seminato in pochi luoghi, come si fà, poi che si hà d'hauer piu cara la sanità del corpo con poco guadagno, che guadagnar'assai, con perder la salute & la vita.

Vinc. Lodate voi a seminar'vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo, doue sono state le radici cauate?

Gio. Bat. Perche egli si troua piu grasso all hora de gli altri terreni, gli Agricoltori prattici, vi seminano il frumento per dui, o tre anni perueniruene assai, & poi seminano alla primauera la semenza detta in altro sito, accioche quel terreno diuenga grasso, il quale si può dire che riposa, per quel tempo, che le radici non fann'altro che i rami della semenza che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco per le foglie, che vi cadono da quelli.

Vinc. Come si semina, o si pianta il ruso che comprano i tintori per tingere i panni, & i conciatori de'corami?

Gio. Bat. Questa herba nō si semina per nō far semenza di valore alcuno, ma si piantano i rami che hanno le radici, i quali p far che ne habbiano in copia, si ꝓuanano, & si riuolgono sotto terra di gāba in gāba a modo di chioccia, come vi dissi che si ꝓuanano i mori; onde alla primauera seguēte, si cauano, & si piātano di ramo in ramo cō le radici,

Del piantare & ordinare il ruso.

radici, l'vn'appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso, accioche nel crescere di gamba in gamba si possano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, o vanghe auanti il freddo, & poi aprirle fuori alla primauera.

Vinc. Che cosa ui si fa dapoi che queste gambe sono scoperte?

Gio. Bat. Non ui si fa altro, fin che al principio d'Agosto si troncano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si prouanano per piantar li come ho detto) & secondo che si tagliano, si legano in tanti mazzi, come si possono tener'in mano, & poi si conducono nell'ara, & si tagliano minuti talmente, che niun ramo, o ramicello, & foglie non sia no più lunghi, come e grosso vn dito, o lunga vna oliua. Et fatto ben questo, si spargono così ben tagliati al Sole, & si muouono più volte co i rastelli ogni giorno fin che sono ben seccati; & all'hora si porta ogni cosa co i sacchi ne i granari, o altri luoghi, & votatili di mano in mano, lasciano così questo Ruso, fin che lo vendono.

Vin. Quāto può valer egli a ragion del peso, come sempre si vēde?

Gio. Bat. Essendo ben'ordinato, i mercanti (per l'ordinario) lo pagano a marchetti dieci il peso; che essendo piantato in luogo a proposito, & ben coltiuato, non pur dura in terra gran numero di anni bello, ma se ne caua a ragion di iugero, non meno di lire vinticinque delle nostre, le quali si cauano sēza spesa di semēza, o d'altra cosa importāte, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primauera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando e secco fin che le foglie sono ben trite.

Vinc. Quando questo ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini, dubito che'l renderebbe manco vtile, di quel che si hà da loro.

Gio. Bat. Voi haureste ragione se q̄sto fusse necessario. Ma p̄che di sua natura e tale, che tāto uiene ne' terreni molto leggieri, quāto ne' mediocri, o ne' buoni, p̀ò in q̄sto paese si semina solamēte in q̄i più deboli, che forse nō rēderebono vn ducato il iugero; onde considerādo che nō vi và altrimēti spesa d'acqua p̄ adacquarlo, sēpre lodarò coloro che hāno simili terreni deboli a piātarne quāto possono. Percioche oltra che se ne caua assai più di q̄llo, che nō farebbe a ponerui ogni sorte di legume, o di biada, o di pastura, & che si ha subito il danaro, cōe e ordinato: vi si può piātar & alleuar anco delle viti, ne' fili p̄ conuenirsi insieme, cosa ch'egli nō cōuiene così cō gl'altri arbori p̄ le ombre loro.

Vinc. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare q̄sto ruso.

Gio. Bat. Lodarò sempre a letamare il terreno innāzi, che si piātino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene di bē minuto innāzi che si colmino le gābe. Vero e: che p̄ minor spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta p̄ le strade, come più volte ui ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo: percioche, come fusse passato

il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

Trattato della maggiorana.

Vin. Hauere voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, la quale (p quãto io ho inteso) rẽde grossa vtilità p la semẽza, che si vende a i mercanti che la mãdano in Fiandra, & in Germania?

Gio. Bat. Io ne ho veduta di molto bella vicino a Milano; nondimeno se'l terreno non e a proposito, rende poco frutto; oltra ch'e talmente delicata, che ogni poco di nebbia che vi sopravenga, o d'altro mal tempo quando fiorisce, si caua poca semenza, o niente: Ma se questa herba e posta in sito buono, & che il tempo le prosperi, sappiate che non si raccoglie cosa in quello stato che dia tanto vtile, quanto fa questa, atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come così chiamano la lor misura; ma perche vi vengono facilmente delle nebbie quando fiorisce, però non e marauiglia se spesse volte vi falla, come fa. Et però ho per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser così sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente occorre a quello di Milano.

Vinc. Che sorte di terreno vi pare ch'ella gradisca?

Gio. Bat. Non e dubbio, che'l ladino debbe esser più a proposito di ogn'altro per esser molle, & senza pietre; però non si potrebbe fallare a seminar doue vengono i lini belli.

Vinc. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza vi va al iugero, & da qual tempo si semina.

Gio. Bat. Essendo il terreno a ꝓposito, bisogna romperlo cõ l'aratro innãzi il verno, accioche sia bẽ cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo: & essendo poi letamato benissimo cõ letame vecchio minuto, & riuoltato sotto cõ laratro, gittarli sopra almeno vna libra di q̃sta semẽza la ꝑtica al principio di Marzo; cioè, quattro, o cinque libre il iugero; la quale sia sparsa cõ altro tãta sabbia, accioche si cõpar ta meglio. Nõ mãcãdo però a rastelarla dẽtro benissimo, accioche vi resti bene ĩcorporata. Vero e, che meglio sarebbe a vãgare tali terreni dopo S. Martino (essẽdo pò prima bẽ letamati come ho detto) & nõ farli altro fin che si seminassero, & ordinassero a i modi detti. Et più dico, chi criuellasse q̃sti terreni vãgati alti un palmo innãzi che si spargesse la semẽza, lo farebbe cõ maggior'vtilità, ꝑ esser q̃sta herba così gentile, & che rende tanto più semenza, quanto ch'e ben ordinata.

Vinc. Quali cose vi si fanno fin ch'e raccolta?

Gio. Bat. Nõ solamẽte bisogna zapparla, & ricalzarla di gãba in gãba, com'e fuor di terra, ma ancora essẽdo troppo spessa si leuano le gãbe sup̃flue, & si ripiãtano fin due ĩsieme, doue sono troppo rare, le quali ricercano di star lõtane l'vna dallaltra gãba poco mẽ d'vn palmo: ꝑcioche essẽdo fatte loro le cose, cõe ho detto, rẽderãno maggior copia

pia

pia di semenza, che non farebbono quando fussero piu spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tempo in tempo la semenza cominciando al Giugno, al Luglio, & all'Agosto secodo che si matura, & si vede ch'e secca; come si chiarisce, nel pigliar le cime de i fiori, & romperle tra le mani, che essendo ben matura la semenza, saltarà facilmente fuori. Auuertendo a non tagliar di volta in volta se non la matura, & batterla sopra i lenzuoli, & seccata benissimo criuellarla non solo, ma vanderla anco & da poi sedacciarla, accioche la poluere cada in terra, & tutta la semenza rimanga ben netta nel sedaccio, ribattendo però quella bulla grossa che restarà nel criuello & riducendola in buona semenza netta come sarà tutta l'altra.

Vinc. Quante libre di questa semenza debbe render'vn iugero?

Gio. Bat. Ordinariamente, ne douerebbe dare cento, cento vinti, sin cento quaranta, & cento sessanta, laqual si vende in Milano sei & sette reali la libra. Oltra che si uende la bulla asciutta, p esser pfetta da mãgiar poluerizata nelle minestre, & altre cose p esser di buon odore.

Vinc. Sapete voi in che cosa se ne seruono quei popoli che la pagano cosi bene?

Gio. Bat. Per adesso non vel so dire; nondimeno non credo che la comprino per cosa medicinale, ma piu tosto per mangiarla poluerizata ne i loro cibi. come facciamo anco noi il pepe, & la canella, & altre speciérie; & massimamente perche essi non raccogliendo vino forse se ne seruono, nelle loro artificiate beuande, per esser questa semenza odorifera, & di sapore molto delicato.

Vinc. Vi prego parimente che mi diciate per quanti modi si può far dell'oglio, oltra quel che si raccoglie da le oliue.

Del cauare ogl o dalla semenza del lino.

Gio. Bat. Voi parimente sapete la gran quantità che ne cauiamo dalla semenza del lino, del quale non solamente nel farci lume, durano tanto noue oncie, quãto fanno dodici d'oliua, ma ancora assai uolte stà seco al pari di precio. Et questo lo possono sapere i Milanesi, & i Bergamaschi i quali ne comprano da noi in gran copia p bruciare & p mãgiare quãdo l hanno purgato dal cattiuo odore, ch'egli hà. *Onde fra le buone dotti che questo oglio hà essendo fatto senza acqua quanto piu e vecchio, tanto piu beuendolo tepido scaccia ottimamente il mal di punta: come per infinite volte si e veduto.* Et oltre che voi sapete la somma d'oglio che cauiamo da i vinacciuoli rastellati fuor de'graspi torchiati, il quale fa luce chiara. Sapete anco che alcũi buoni Agricoltori di qsto paese eminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, le quali essẽdo zappate di compagnia, & lasciate rare, crescendo alte rendono a gãba per gamba tãta copia di semẽza al suo tempo, che ciascuno se ne marauiglia, il quale fa dell'oglio assai perfetto, & chiaro da brusciare.

Del cauare oglio dalla semenza del l'vna.

Del cauare oglio della semenza delle dradelle.

Vinc.

Vinc. Non credete voi che la ſemenza delle rape non dia dell'oglio aſſai come alcuni dicono?

Del cauare oglio dalla ſemenza delle rape.

Gio. Bat. Se voi parlate delle rape, che noi mangiamo per piu meſi, & che cauiamo alla fin di Nouembre, q̃ſte non danno ſemēza, eccetto ſe nō ſono poſte dapoi con le loro foglie nella ſabbia p il meſe di Decembre, di Gēnaro, & di Febraro, ripiātandole poi di Marzo cō le iſteſſe foglie, accioche facciano la ſemēza di Maggio, la qual produce però poca ſomma d'oglio, a riſpetto d'un'altra che ſi ſemina ſolamēte per q̃ſto; & che nō occorre a ſterpar q̃ſte rape, e ponerle cō le foglie nella ſabbia cō tāta fattura, accioche nō gelino nella terra, come ſarebbono le dette qñ vi reſtaſſero. Et pero chi vuol cauar dell'oglio in copia, ſemina di q̃ſt'altra ſorte di rape medeſimamēte di Luglio, nō facendo lor'altro, che zapparle al tēpo, come ſi fanno le altre, le quali non ſolamente veniranno floride alla Primauera, ma faranno gran quantità di ſemenza al Maggio; onde raccogliendole mature, e macinandole prima alla pietra grande, doue ſi macinano quelle del lino, & d'altre ſorti, ſi cauarà dal torcolo le ſedici, & le diciotto libre per quarta, il quale oltra che farà bella luce, & farà buon da mangiare per gente popolare, reſtarà ancor bello, e granirà come quel di oliua.

Vinc. Che quantità di ſemenza ſi puo raccoglier per iugero?

Gio. B. Eſſendo ſeminata ī buon terreno ben'ordinato, & bē zappato al ſuo tempo, ordinariamente può dare ſome cinque di quarte dodeci l'vna di ſemenza netta, che ſarebbe circa libre ducēto per ſoma.

Appreſſo voglio ragionarui di quell'herba che fa medeſimamēte la gāba alta, & groſſa della forma loro, ma le foglie piu ſtrette, le quali ꝑducono tāta ſemēza, che ogn'vn ſe ne marauiglia, dalla quale ſi caua grā quātità d'oglio buon da māgiare, da bruſciare, da far ſapone, & da vngere le lane per far panni, come ampiamēte ne parla il Dottor Fiorauāti, il quale in Venetia dà tal ſemenza a chi vuole ſenza danari.

Del cauare l'oglio dalla ſemenza del Fiorauanti.

Vinc. Da qual tempo ſi ſemina queſta ſemenza, & quanta ve ne uuole per iugero.

Gio. B. Eſſendo ben arato, bē letamato, & ben'ordinato il terreno, ſe ne ſparge una libra per iugero nel meſe di Febraro o di Marzo, meſcolata però cō la ſabbia, accioche ſia meglio cōpartita, alla quale da poi ch'e ben'incorporata co l'erpice, o co i raſtelli, nō ui ſi fà altro che zapparla qñ e nata, e poi quādo e matura, raccoglierla di notte, ouero dimattina cō la rugiada, & nō d'altra hora del giorno, perche tutta ſi ꝑderebbe nel cader'in terra. La quale, portata nell'ara, ſi batte, & ſi netta cuol criuello minuto, & col ſedaccio, & da poi ſi fa l'oglio, il quale dato piu ſi tarda a torchiarlo, tāto minor quātità ſe ne raccoglie. Et pero ſia quāto piu toſto macinata beniſſimo cō q̃ll'acqua, che le conuiente,

uiene,& poi torchiata ſtrettamente,come ſi oſſerua. *Et oltra che queſto oglio rende grande vtilità, come ſi vede, e perfetto ancora per ſanar coloro che patiſcono il mal di renelle & che orinono con difficultà.*

Del cauare l'oglio dalle noci.

Vinc. Benche tra noi non ſi facci oglio di noci, però mi ſarà caro che me ne parliate.

Gio. Bat. Gran pazzia ſarebbe la noſtra, ſe voleſſimo vſare loglio in copia di queſti arbori sì grandi, come verrebbono maſſimamente in pochi anni ne i campi tuttauia coltiuiamo con grande induſtria,& che compriamo a cento,e ducento ſcudi il iugero: percioche ſe conſideriamo il gran danno che ſi haurebbe dalla loro cattiua ombra, dalla gran copia delle radici, & quello che ſi patirebbe nell'entrare che ſono in terra dalle genti quando cominciano a mangiar'i loro frutti ſiu che gli hanno ricolti, non e dubbio che ſarebbe aſſai maggior'il danno,che non ſarebbe l'utile, che ſi cauaſſe. E ben vero che io lodo piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe,nelle campagne ſterili,ne i colli magri,& ne gli altri luochi deſerti,ma non mai ne i campi che rendono buoni frumenti floridi prati,delicate vue,& altre fertili rendite; perche in vero non ſi può negare,che ſi caua gran quantità di oglio da queſti arbori,quando ſono di buoua ſorte,& che i tempi non vi ſono contrari. Il quale, per eſſer lucido, e perfetto da mangiare,da far chiara luce e da ſeruirſene in altre commodità.

Del cauare oglio da più arbori, & ſpecialmente del faggio.

Io vi potrei dire ancora l'oglio che ſi potrebbe cauare dalla ſemenza del miraſole,del ſicomoro; dell'egheno, delle ghiande di rouere, & d'altri arbori,ma perche vi ſarei forſe troppo lungo, dirouui ſolamente in poche parole quello che ſi caua della ſemenza del faggio, il quale non ſolamente e perfetto da mangiare,da far bella luce,& altre coſe buone; ma ancora ella rende tanta ſomma ch'e coſa quaſi da non credere. Et però i noſtri montanari,che ſono vicini à i Griſoni,& a gl'Illuſt. Cōti di Lodrone & di Arco dourebbono raccolier di queſta ſemenza, che cade in terra in quei grandiſſimi boſchi di faggi, a centinara di ſacchi,per cauare poi il tanto oglio,come ella rēde, con loro grande vtile, & beneficio anco di noi per eſſer tanto alti di pretio queſti altri, che homai non vi ſi può viuere.

Vinc. Mi e piacciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritrouarmi in Breſcia all'hora di ragione, a inſtantia d'un mio caro amico; & però con voſtra buona licentia andarò a montar'a cauallo; non mancando dimane di ritornar da voi, accioche mi ragioniate anco delle altre buone coſe,come ſin'hora hauete fatto.

Gio. Bat. Venirete pur al piacer voſtro,che ſarò ſempre apparecchiato a ſodisfarui.

IL FINE DELLA OTTAVA GIORNATA.

L'A NONA GIORNATA

AGGIVNTA NELL'AGRICOLTVRA

Di M. Agostino Gallo.

Nella quale si tratta di più cose diuerse, ò piu tosto strauaganti.

IVNTO M.Vincenzo Maggio il nono giorno da M.Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo ch'egli passeggiaua nella sala grande: salutarsi prima amoreuolmente l'vn l'altro, secondo il costume loro; & numerato le quindeci hore che allhora sonarono, si posero a sedere: Onde dopo alquanto, l'Auogadro guardando il Maggio disse. Di quali cose hauete voi pensato. M. Vincenzo, che parliamo hoggi?

Vinc. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose cō qualche ordine(q̄n vi piacesse)mi sarebbe caro, che dicessimo d'alcune ancora, che ci paressero da esser p̄poste diuersamēte, se ben'hauessero dello strauagāte, com'anco venēdo da voi, ho pēsato di chiederui.

Gio. Bat. Drizzate pur'il parlar vostro a quella via, che vi piace, che vi responderò, per quanto sarà in me, a quel che mi domādarete.

Vinc. Io comincierò dunque pregarui, che mi diciate s'e meglio arare co i buoi, che coi caualli, o co i muli, o uer con gli asini solamente, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

Che i buoi In Italia sono migliori per arare che gli altri animali.

Gio. Bat. Non e dubbio alcuno, che a noi Italiani sono migliori i buoi di tutti gli altri animali, percioche la prattica ci fa vedere che sono piu forti, piu destri, & piu cōmodi per coltiuar le tante diuersità de i terreni nostri, che si trouano ne i mōti, ne' colli, nelle valli, costiere, cāpagne, & piani. I quali, p̄che sono sterili, & fertili, leggieri & forti, aspri & ladini, duri & soluti, crolli & fegatosi, humidi & cretosi: ghiarosi & ledosi, gessosi & sabbionosi, neri & bianchi rosi & bigi, & d'altre sorti che sarebbono impossibili a raccontare: nō e dubbio che noi nō possiamo adoperare animali più a proposito di q̄sti, per arargli bene. La onde, per nō essere generalmēte simili terreni nella Germania, & in altre

in altre prouincie di quei Climi prossimi, non e marauiglia se li arano quasi tutti i caualli, come quelli che ne hanno vna infinità;i quali sono talmente agili,che arano il doppio di quel che facciamo noi:Et questo auiene,perche essi hanno ancora gran copia di campagne spaciose,le quali sono per natura piu tosto di terreni leggieri,d'altre sorti. Et però non e gran cosa,se raccolgono quei paesi tanta quantità di biade, come fanno, poiche sono così ricchi di terreni, che li lasciano riposare,non coltiuandoli ogni anno,come per l'ordinario facciamo noi. Vero e che habbiamo questo vantaggio, che quando habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar'i nostri campi per qualche tempo;li possiamo ingrassare,& vendere a i beccari, ouer mangiarli in casa; cosa che non possono fare quei Settentrionali de'lor caualli, ne de gli altri animali detti.

VINC. Poscia che io resto chiaro di questa prima domanda;desidero che mi ragionate intorno a precetti del ben'arare,de'quali(ancorche ne parlaste il primo giorno)son certo però, che non diceste tanto,quanto se ne può dire.

Alcune ragioni intorno al ben arare.

GIO. BAT. Lasciando la maggior parte delle cose,che all'hora vi dissi,dico,che non solamente la terra vuol'esser minutamente aperta,& fondata benissimo cō l'aratro;ma bisogna ancora che sia bene spianata,ben nettata,& bene ingrassata. Percioche,essendo fatta ben'vguale oltra che le pioggie,& ladacquare nō la dāneggiano nel cōdur'i grassumi altroue;il Sole parimēte,il caldo,il freddo,& i vēti maggiormēte la bonificano. Et più dico,che,si come ritrouādosi ben'arata,si mescola la forte,cō la soluta,la grassa cō la magra, & ciascuna di esse col letame;così le semēze s'incorporano benissimo seco; & questo massimamente occorre,quando sono state bē rotte tutte le zolle grosse;& che la terra e diuenuta ben trita minuzzata,& ridotta in poluere. E uero,che alcūi Antichi vogliono che nō si arino i terreni molto secchi, conciosia che si corrompono,& nō riceuono i semi(cosa che facilmēte poteua essere così ne i loro Climi(ma noi in questo nostro,ritrouiamo esser sempre in contrario, & specialmente quando nō si trouano humidati innanzi dalle pioggie;percioche,uenēdo da poi elle sopra a' i grani sparsi,nō e dubbio che giouano perfettamēte al nascimēto loro,perche spoluerādosi quei terreni,subito(come fanno)nascono anco in un subito tutti i grani che sono p nascere. Lodo bene che nō si arino quegli altri,che sono troppo molli,poiche uēgono talmēte duri,che per più anni non riceuono semenze. Et questo non falla mai:eccetto però,che si aiutano col darli tāta somma di letame,innanzi che si rompano con l'aratro,che per la potētia di quello, producono alle volte il solito ricolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli

Agri-

Agricoltori che arano i loro campi, per non lasciarli indurire in tal modo che diuengano poi aspri grandemente; ma ancora che egli aprono in tal tempo & con si buona industria, che le lor fatiche parto riscono sempre buoni frutti. Et certamẽte è di tanta importantia questo; che, si como arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno li bonifica pur'assai; così arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati, ò che non sono posati almeno vn mese dopo l'vna, & l'altra aratura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche; ò nuoce loro molto, ò almeno gitta al uento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri piu tosto nel verno, che nella state: percioche questo per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantia che esse hãnò; & quello incorpora l'humore delle acque che vi giouano con la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamẽte le forti, quanto piu si arano di verno, & di state, tãto maggiormẽte maturano, & s'ingrassano. Oltra che fondãdole benissimo (come ho detto) & con l'aratro, & tagliãdole minutamẽte; nõ solo si distruggono le herbe cattiue, & si riuolgono alla superficie quell'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo, e dai vẽti, talmẽte che muoiono (& massimamente essendo cauate con gli erpici, ò co i rastelli. & abbruciate) ma ancora per il contrario quanto più terra piglia il bifolco con l'aratro, e meno l'affonda; tanto più ella resta mal coltiuata.

Vinc. Vorrei saper'ancora, qual letame lodate voi, che sia migliore per dare a campi che vanno seminati, il vecchio, ò il nuouo.

Gio. Bat. Quantunque gli Antichi dicano, che a questi terreni si spargano piu tosto i letami vecchi ben marci, che i giouani ben freschi, poiche questi producono assai piu herbe cattiue, che non fanno quelli: nondimeno perche i nuoui hanno maggior possanza d'ingrassare, io non istimo tanto quel produr di herba, quanto faccio conto dell'vtile che rendono a i frumenti, & a gli altri grani. Come ben col fondamento della lunga prattica vediamo, che piu beneficio rendono due carra di letame giouane, che non fanno tre & quattro di quello, che piu è uecchio. Percioche, si come questo, quanto piu tarda a spargerlo nella terra che và arata, tanto piu di tempo in tempo va perdendo il suo vigore; così quello quanto piu è sparso fresco, & riuoltato sotto subito con l'aratro, tanto piu ha forza d'ingrassarla. Che se vi fusse qui il nostro nobile M. Aluisio Rodengo Agricoltore eccellente, voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fusse possibile si douerebbe dar' alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto dall'animale, poiche in sua specie ha quella perfettione di beneficiarla, che ha di giouare all'huomo l'ouo della gallina quanto piu è nato fresco.

Che'l letame, ò sterco fresco è miglior del vecchio.

Vin. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmẽte la paglia posta sot-

to a gli animali, poiche ella restarebbe cruda & non ben marcia, come si troua quādo è stata ammucchiata con lo sterco almen' vn mese.

Gio. Bat. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia, & altra è a ragionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percioche volendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, non è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, non meno d'vn mese, acciochè si marciscano bene. Ma si ha da sapere che quanto si tarda a spargerli & a sotterrarli, tanto piu lo sterco perde il suo vigore, & la sua virtù.

Vin. Ho pur' vdito alcuni, che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono, che quanto piu il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le semenze.

Gio. B. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i campi, che vengono ingrassati malamente con la calcina viua in molte ville del Comasco. Laquale rende tanta vtilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio che non sia vsata tra noi, & ne gli altri paesi, c'habbiano bisogno dello sterco, come ha il nostro.

La vtilita de l'ingrassare i campi, con la calcina pura, & accompagnata.

Vin. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa, benche ordinariamente ci costa dui & tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

Gio. B. Considerando che a ingrassarne uno per tre anni almeno ve ne basterebbe ottanta, sin cento pesi al piu; io ho per certo che faressimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradirebbono; conciosia ch'ella sarebbe di minore spesa del letame, il quale in piu ville costa almeno cinque marcelli il carro; ma in alcune altre costa nō māco di otto; & ve ne uole p iugero almeno cinque carra, & vi dura poco piu di vn'anno. Perche non solamente hauete da saper che la calcina rende piu frutto del letame, & che il secondo & terzo anno gioua piu a i campi del primo; ma cuoce anco talmente i terreni, & distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si mietono. Sēza che nō è poco vtile, che in tre anni basta a dui iugeri vn sol carreggio di cento ottanta pesi, o poco piu di calcina; doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due uolte, non ue ne vol meno di venti carreggi.

Vinc. Quai sono quei terreni, che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

Gio. B. Dandola a i cretosi, a i petrosi, a i ghiarosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ve ne uorrebbe per iugero meno di ducento pesi, di vinticinque libre alla sottile, ma finalmente sarebbe ancora vn gittar tale spesa al uento.

Vin. Mi piacerebbe saper' anco, se si puo dar questa calcina a i terreni

con

con minor spesa, da qual tempo si debba spargere, e i modi che si osseruano.

Gio. B: Quanto sia a colui che l'ha da cauare pura dalla cesta per cõpartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela bianca, & habbia coperto talmente la faccia; che per modo alcuno non li possa entrar la poluere ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, & nella bocca; ma ancora bisogna che gli sia seguitato dal bifolco che di mano in mano la riuolga sotto terra con l'aratro: & dapoi vi semini sopra il frumento, o altri grani, secondo che ha dissegnato.

Poi perche vi sono altri che nõ vogliono spẽder tãto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte mãco per iugero. & l'accompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, o dalle ripe; essendo asciutta; facendo vn suolo di questa, & vnaltro di calcina, fin che l'hanno finita, lasciandola cosi tre, o quattro mesi, compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'ultima volta; & seminandolo subito che l'hanno arato, ouero innanzi volendo che la l'ratro riuolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe a mescolarla cõ la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche si spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per lo campo. & sarebbe anco maggior'vtilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente dui terzi di calcina per iugero, & la mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fa per le strade frequentate da gli animali. Et questa mescolanza finisce di fumare, e di cuocersi in manco di dieci dì. La qual si sparge prima per lo campo, & poi arano innanzi, o dapoi che l'anno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouandosi hauer buoni letami di stalla, non pigliano piu che la metà della calcina per iugero, & poi mescolandola pur con essi a suolo sopra suolo, dieci, o dodici di innanzi al seminare, finisce di fumare cosi mescolata in poco piu di sei giorni; onde sparsa che l'hanno per lo campo, l'arano, & poi seminano di quello che piace loro.

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per manco spesa cõprano da i cõciatori di corame, il calcinaccio che loro auãza, & ne dãno il doppio p iugero, di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti almeno p dui anni. Et oltra che quelli Agricoltori cõprano quanta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci, p dare a i cãpi doue seminano i lini, pagano ñ meno tutte le cenerate che auãzano alle donne nel fare le loro bucate. La onde io son sforzato a dire, che qlle gẽti auãzano tutte l'altre dello stato di Milano ĩ coltiuar'il lor paese, che p natura hà dello sterile assai, come quello, che e pieno di vna in-

L'ingrassar i campi col calcinaccio, di conciatori di corame cenere & cenerata di bugata.

finità di colli: i quali nondimeno con lo sforzo della lor grãde industria, fanno riuscire fertili, & abondanti di tutti i beni, si come apertamente si può vedere dalla bella e dota opera della nobiltà della Città di Como, descritta in dui libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi, il quale, si come è giuditioso, & intendente; cosi per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi è da me singolarmente amato, & hauuto per caro; & dal mondo per le molte sue opere, homai è conosciuto, & honorato grandemente.

Vinc. M. Thomaso è veramente, come dite, & per tale l'ho io conosciuto, quando per vostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tengo obligo. Ma dapoi che hauete parlato di questa cosi rara coltiuatione, vorrei saper' anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini piu tosto il trifoglio, che il miglio?

Del seminar il trifoglio ne i lini.

Gio. Bat. Questo nõ ho veduto fare sul Comasco, ma si ben' appresso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino; percioche com' è diuenuto alto intorno a tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale vien tãto bello, che, cauato il lino maturo, lo trouano si alto, che lo segano poi innanzi san Iacomo; di maniera, che quando sono per seminarui il frumento di Settembre, o d'Ottobre (ancor che sia diuenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliare per pastura) lo riuolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra: Cosa che vien lodata da molti intendenti, per essere piu vtile il far' a questo modo, che non è dopo il lino, seminarui il miglio, il quale, benche renda piu vtilità del trifoglio sagato, non dimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi uiene poi l'anno seguente a pena la metà del frumento di quello che vi fa venire il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per dui anni.

Vinc. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbruciar le stoppie; nondimeno mi sarà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno a cio si debbe tenere.

Dell'abbruciare i pagli ucci non tagliati.

Gio. Bat. Sono da lodare quegli Agricoltori, che nõ hanno carestia di paglie per far letto à gli animali, che le abbrusciano, & speci almẽte quelle che si trouano sporche di piu herbe saluatiche; percioche, oltra che ingrassano quei terreni, che son restati deboli per il lor fruttare, abbruciano anco talmente le dette herbe cattiue, che con esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che danneggiano alcune uolte le biade. Vero e, che bisogna far questo officio quãdo l'aere è quieto; accio che la cenere nõ fusse portata altroue da i uẽti grãdi, o che quel fuoco non danneggiasse i vicini, ouero se medesimi; accendẽdolo anco sempre da quella parte doue spira qualche poco di aura, & massimamẽte

quando

quādo è nuuolo,& che ſi può ſperare qualche pioggia;percioche,ſo-
prauenendo dopo che fuſſero abbruciate, l'acqua vi giouerebbe nell'
in corporar quelle ceneri con la terra,poiche ſono coſi buona graſſa,
per giouar'a i grani nel naſcere,& nel produrli al perfetto fine.

Vin.Poſcia che voi mi hauete detto del far naſcer ben'i grani,per ri
cordarmi anco che mi deſte il ſcđo giorno alcuni modi ꝑtinenti al far
naſcer ben'i migli,uorrei ſaper ſe li fate ſeminare prima, e dapoi vol-
gerli ſotto con l'aratro:perche douerebbono naſcer piu facilmente ꝑ
nõ eſſer coſi percoſſi del calor dal Sole, come ſono eſſendo ſemina-
ti ſopra terra.

Del far naſcere bene i migli.

Gio.Bat.Mi diſpiace che non vi diceſſi, che mai non li faccio ſemi-
nare ſopra le arature; atteſoche la prattica mi fà veder che eſſi naſco-
no ſicuramēte a ſeminarli dopo ch'è ſpartito il Sole,& volgerli il di ſe
guēte cõ l'aratro piu ꝑ tēpo che ſi può.I quali, ꝑ eſſer humidati dalla
rugiada,& coperti con poca terra,& dapoi calcati cõ l'erpichetta ben
peſante,per due,ò tre mattine ſeguenti;non è dubbio che nõ facciano
primamēte le radici,& che nõ ſpuntino poi con facilità;percioche ſo-
no di tal natura che paſſarebbo ogni groſſa colla di terreno, che fuſſe
ſopra, non che la terra coſi ben calcata, la quale(come diſſi q̃to più è
ſoppreſſata,tāto māco ſon offeſi q̃i grani dall'ecceſſiuo calor del ſole.

Vinc. Hor che mi hauete moſtrato con quanta facilità ſi poſſono
far naſcere queſti migli ne i caldi grandi,mi pare che ci duorebbe eſſer
anco qualche via per far naſcer'all'hora delle altre ſemenze.

Del far naſcere piu ſemenze nel gran caldo.

Gio.Bat. Fù ſempre l'arte talmēte amata da gli huomini ingegnoſi,
che eſſi molte volte ſuppliſcono a quello in che la natura ha mācato,
ò māca.Ho voluto dir q̃ſte poche parole;ꝑche nõ è dubbio che l'huo
mo giudicioſo,può far cõ lartificio naſcer'ogni ſemēza al tēpo de'grā
di caldi,nè vaſi piccioli,& grādi al modo che vi dirò, nõdimeno io lo
do che faciano ſolamēte neſcer q̃lle che vanno trapiātate & maſſima
mēte ſtà ben'a ſeminare le ſemēze di mori, poiche q̃ſte naſcono con-
maggior difficultà,di q̃l che fanno le altre,Onde a narrarui il mõ che
ſi debbe fare,dico che biſogna primamēte ſeminare tutte le ſemenze
nel terreno buono,bē netto,& ben minuto,il quale ſia poſto (per piu
cõmodità del ſeminare qualche ſomma)in vn' vaſo d'aſſe,che habbia
le ſponde intorno alte non piu d'vn palmo, & che ſia largo & lungo
q̃to ſono le carriuole,che ſi tēgono ſotto alle lettiere,ꝑ dormirui den
tro;accioche hauēdo q̃l vaſo le rotelle al modo che hanno dette carri
uole,ſi poſſa cacciarlo fuori alla rugiada,& come la mattina il Sole co
mincia a pūtare molto, tirarlo all'ombra; & come la ſera comincia a
ſpirare, ritornarlo alla rugiada. Et queſto ſi puo far di Maggio , & d'
altri meſi caldi,& anco ne gli altri vaſi mezani,e piccioli,ꝑ partarli dē

M 3 tro,

tro,& fuori a braccio. Auuertendo però sempre, innãzi che si spargono tali semẽze di ponerle nell'acqua per alcune hore; & come sono alquanto asciutte all'ombra, incorporarle nella terra benissimo col rastro, o rastello, bagnandole con la scopetta, quãdo hauessero sete, & tenẽndole anco ben monde dalle herbe che soprauenissero. Non man cando poi di ripiãtar alla primauera, per Luna nuoua, tutte le piante d'herbe, o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de' mori occuparanno, nel compartirle piu di vinti volte sito; & ritrouan dosi in buona terra, cresceranno con facilità.

Vinc. Come si poterrebbono far in poluere tutte le zolle grosse, le quali sono alcune volte fatte tanto dure dalla gran secchezza, che il tempo passa del seminare?

Le facilità del rõpere le zolle grosse.

Gio.B. Io non consiglierò mai alcun'huomo, che possa adacquare i campi copiosi di queste zolle dure, che gli adacqui; per disfarle, percioche vi sarebbe assai maggior danno, che beneficio; ma li diro bene che pigli delle mazze lunghe vn braccio, & non piu grosse d'vna gamba d'huomo cõmune appresso al piede cõ lequali (essẽdo prima bẽ cerchiate di ferro attorno a i capi, & inastate nel mezo com'e grossa vn' asta d'zagaglia lunga di tre braccia) batta di vna in una le zolle cõ quei capi cerchiati percioche a questo modo egli le mãderà tutte in poluere, & con facilità,

Vin. Poscia che mi habete facilitato questa cosa, che mi pareua difficile, ardisco di p̃garui d'un altra, che'e tenuta impossibile, cioè, che mi diciate qualche via per far dileguar le neui, quando massimamente sono state sopra le biade piu di trenta giorni, & che finalmente le distruggono come vidi pochi anni sono.

Del scacciar le neui che rouinano le biade.

Gio.B. Quantũque si dica p̃ puerbio, che la neue per quindici, o vinti di e madre alle biade, & come giũge a i trenta diuiene matrigna; & poi come passa le dà al sicuro la mala tigna. Nõdimẽ dico che nõ sola mẽte si può scacciare col farle andar adosso lacqua (qñ però q̃i terreni nõ siano maligni, o troppo forti?& romperla di mano in mano coi re taboli co i rastelli, & cõ altri strumẽti. simili fin che fusse dileguata ma che chi nõ hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno ĩ giorno innãzi che'l Sole sia alto; pcioch'essendo rotta laggiacciata crosta, egli col suo calore, piu facilmẽte la scaccierà ouero quãdo sia nuuol, ella si dileguerà per lo tẽpo dolce; o p la pioggia: ouero finalmẽte p li vẽti.

Vinc Se io dicessi queste cose a miei massari, mi risponderebbono, che nello scacciarla con lacqua, si daneggiarebbono le biade, & i terreni, & che nellerpiccarla tante volte, vi sarebbe di molta fatica, & spesa.

Gio.Bat. Quanto al danno dellacqua, questo sarebbe poco a rispetto del gran beneficio che si farebbe a quelle biade; & quãto alla fatica

&

& spesa dell'erpicarla, non e dubbio che sempre fu buono quel carlino, che guadagnò il ducato.

Vinc. Certamente questo ricordo e talmente buono, che non saprei pensarne vn'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'vno, che fusse potente contra alle tempeste.

Gio. Bat. Quantunque mi domādiate cosa, che non e in potestà del lhuomo; nientedimeno mi par di dirui quel che fa ogni anno il nostro buon Curato. Il quale già quindici anni, non manca di benedire i campi confinanti alle altre Ville, il giorno di San Marco; per la qual benedittione, & per le Letanie cantate da tutto il populo, mai luogo nostro non hà patito danno alcuno dalla tempesta, doue per innanzi ella ci daua di gran percosse.

Che i campi con laiuto di Dio non tempestano.

Vinc. Perche io non ho mai ueduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cauata.

Gio. Bat. Fra molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo, hà per molto caro il Sacerdotale, il quale hà vna rubrica circa ciò, che dice cosi. In festo sancti Marci, Sacerdos benedicturus segetes, exiens cum clericis in agrum cum Cruce, & cereis, paratus cum superpelliceo, & stola; incipit Litaniam, qua finita, dicit. Kyrie eleison. Christe eleison. Kyrie eleison. Pater noster & Aue maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatē tuā q̄sumus omnipotēs Deus, vt has primitias creaturę, quas aeris & pluuiæ tēperamēto nutrire dignatus es, bene✝dictionis tuę imbre pfundas, & tribuas populo tuo de tuis munerib. tibi gratias agere, vt a sterilitate terrę esuriētiū anima bonis affluentibus repleas, vt egenus & pauper laudēt nomē gloriæ tuæ. Per Christū dñm nostrū. Am̄.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terrę ex nihilo pendētem gubernas, & ad victum humani generis, corporisq; sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuā supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis satum atq; plantatum est, respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, vt resecato atque absorto omniū tribulorū spinarumque squallore efficias fruges fęcundas, & ad maturitatē perfectā tribuas peruenire, vt nos famuli tui vberem tuorum donorū fructum cum gratiarū actione percipiētes; debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominū nostrum. Oremus.

Te domine petimus ac rogamus, ut hos fructus seminum, frugum frumēti, siliginis, hordei, auenę, ac aliorū cuiuscūq; generis existāt; tuis oculis hilariq; uultu respicere digneris, sicut testatus es Moysi famulo tuo in terra Aegypti, dicēs. Dic filijs Israel, cū ingressi fuerint terram

promiſſionis,quam ei daturus ſum,vt primitias frugum offerant Sacerdotibus,& erunt benedictæ fruges; ita nos oramus te Domine, vt auxilium gratiæ tuæ ſuper nos,& hos fructus ad hene † dicendum pro ferendæ concedas,ut non grando ſurripiat,non turbo ſubuertat, nec vis tempeſtatis detruncet, nec aeris ſerenitas exurgat: non inundatio pluuialis exterminet,ſed incolumes ſuperabundãtes propter vſus hominum ad pleniſſima maturitatem perducere digneris.Per Chriſtum dominum noſtrum, Amen. Oremus.

Domine ſanctę pater omnipotēs ęterne Deus,mitte Spiritum ſanctum tuum cum Angelis,& Archangelis tuis; & cum eis omnes ſanctos & electos tuos,vt defendat ſegetes noſtras à vermibus malis,ſiue ab auibus,vt magnificetur nomen tuum Deus in omni loco.Per Chriſtum dominum noſtrum.Amen.

Tunc ſacerdos circumeat agrum,vel partes eius, aſpergendo aquã benedictam.Et poſtea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis,Pa † tris,& Fi † lij,& Spiritus † ſancti deſcendat,& maneat ſuper has fruges, Amen.

Vinc.Reſto molto ſodisfatto di queſta ſanta vſanza,laquale ſi douerebbe fare in qualunque Villa, & laſciare homai le molte ſuperſtitioni,che ſi fanno,quando compaiono alcuni nuuoli neri,che minacciano tempeſta, ò che la mandano; per le quali non e marauiglia ſe molte volte prouocano l'ira di Dio,vedēdo che molti dãno piu toſto fede alle falſe diuotioni inſegnate da diuerſi vagabondi, che alle buone che oſſerua la catolica Chieſa Romana;laquale non può errare, per eſſer gouernata ſempre dalla ſantiſſima Trinità.

Gio.Bat.Sappiate ancora,che non pure queſto noſtro Parocchiano ha talmente diſpoſto il popolo di queſta Villa, ch'egli ha laſciato ogni ſorte di ſuperſtitione,& d'incanteſimi;ma ſpecialmente ancora la feſta commandata non balla,non giuoca a coſa alcuna di peccato, ne mãco lauora,ò carreggia per qual ſi voglia coſe vtile, ò per ſeruire ad altri.Facendoli conſtare,che le auuerſità (per l'ordinario) vengono p li peccati noſtri;come debbiamo credere, per li proteſti, che faceũa il Sig.Iddio al popolo d'Iſrael,che s'egli oſſeruaua i ſuoi commandamēti,gli haurebbe dato abondãza di frumento,di vino,& d'oglio con altre coſe neceſſarie:& facendo altramente,l'haurebbe flagellato con diuerſe maniere di caſtighi,come faceua.

Vinc.Ritornando ancora a domandarui delle coſe, che ſono in poteſtà dell'huomo,dico che sì come mi diceſte il primo giorno del pigliare le topine,& il mō di far morire i vermi īnãzi che ſi ſeminano le biade,coſi(eſsēdo poſſibile)deſidero che mi moſtriate come ſi potrebbono ammarzzarli quãdo le mãgiano nel tēpo che nō fa grã freddo.

Gio.B. Si vede chiaramente, che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere a cose assai, che paiono ad altri impossibili nel l'Agricoltura, pur ch'egli voglia considerare il principio, il mezo, & il fine della materia, che vi rappresenta. Et pero, qual'è colui cosi rozo che vedēdo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel cōparire, o nel tramontare il Sole non debbia conoscere, che ogni verme è vicino alla superfice? come molte volte in quel medesimo tēpo muoue anco le foglie? Onde non è cosa difficile, che all'hora non lo possa scoprire col badile, & ammazzarle. Che veramente è gran pazzia d'ogn'vno che miri ogni giorno il danno che egli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodessero il cuore, & non ci ꝓuegga mai al mō detto.

Come si possono ammazzare i uermi meure che rodono le biade.

Vinc. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero che mi mostriate anco qualche via per asciugare i paludi, che non sono circondati da'monti, o da'colli, o da'siti piu alti della superficie loro; per cioche a questi non bisogna pensare, non che disegnare.

Gio.B. Si come uoi dite, sarebbe impossibile à far'vscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se non fussero scarpelati, o vi fussero fatti gli sboccatori sotto i piedi (cosa c'haurebbe molto del difficile) cosi sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, o gran caduta; come al presente si vede c'hanno fatto i nostri Illustrissi. Signori nella palude grāde del Moncelese, la qual'è forse stata sempre inondata, dal tempo del Diluuio fin c'hanno forato l'vscita al la Battaglia, sotto el fiume della brenta, & della strada maestra, che vā no di compagnia verso Padoua. Onde passando queste acque con grā caduta uerso Oriente, si caua da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche ui sono pur'assai paludi prossimi alla Marina de'nostri Illustrissimi Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano vna infinità di campi, perche non vi sono vie alcune da dar loro essito; non vi sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamente, far loro de'fossi assai quali fussero talmente larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, inalzar quei pezzi quadrati di lunghezza, come sarebbe. 25. cauezzi fin'a trenta, & di larghezza poco di piu; perche quanto piu si trouassero questi campi di poco quadro, e co'i fossi larghi, e ben fondati, non solamente si alzarebbono maggiormente con quella terra cauata; ma ancora le acque piouane, o maritime, o d'altre sorti, si gouernerebbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altramente i campi.

Dell'asciugare alcuni paludi alquanti difficili, ma non disperati.

Poi vi uorrebbe a pezzo ꝑ pezzo vn ponte, accioche potessero passare dall'vno all'altro gli huomini cō gli animali, co i carri, & cō altri stromenti che vi bisognassero per coltiuarli. Oltra che uorrebbono esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, & d'altri arbori, che

vengono

vengono belli in ſimili ſiti,& maſſimamente quando fuſſero di terreno leggiero,ò di ſabbia, come ordinariamente ſono; Et queſto dico, perche quando ſi mancaſſe di piantarui ſimili arbori,nõ è dubbio che le ripe caderebbono,& ſpianarebbono quei foſſi.

Vin. Veramente che Io conſento a queſto che dite: cõcioſia che ho perfermo, che di tempo in tẽpo ſi leuerrebbono ogni hora piu queſti ſiti;percioche quanto piu ſi curaſſero,& ſi fondaſſero i foſſi, & ſi conduceſſero quelle cumture ſopra,tanto piu è coſa certa,che nõ pur l'acque o maritime,ò d'altre ſorti,che veniſſero in quei foſſi,vi ridurebbono continuamente delle ſabbie, & altre terre (come ſempre tendono a conduruene,& ſpianare)ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingraſſarebbono,& alzarebbono quelli campi, & maſſimamente quando di anno in anno ſi curaſſero beniſſimo, doue fuſſero cadute.

Gio. Bat. Oltra che ſono buoni queſti noſtri diſcorſi, vi vorrebbe ancor'vn foſſo attorno tutto queſto ſito, il quale fuſſe molto piu largo de i detti, che ſono fatti per mezo in lungo, & a trauerſo, percioche ſi curarebbe tanta terra, che farebbe vn'argine di fuori via coſi grã de, che le acque groſſe non entrarebbono da tempo alcuno, & ſpecialmente che queſto foſſo paſſaſſe unito per vna ſola bocca, la quale ſi poteſſe ſerrare con vna chiauica accompagnata da dui ſtiuadelli di pietra, ò di legno di rouere, ò di caſtagna, & dalle catene (come in piu luoghi ſimili ſi coſtumano) quando maſſimamente le dette acque groſſe ſi gonfiano ne i tempi de i Sirocchi, ò d'altri venti potenti. Onde a queſto modo non vi entrerebbono altre acque, eccetto che le piouane, le quali capitẽ da i foſſi, e come fuſſe aperta la chiauica, paſſarebbono per lo vaſo maeſtro verſo al marina, ò uerſo i laghi,ò ad altri ſiti baſſi.

Vinc. Quando queſti ſiti,ſi ritrouano accommodati a queſto modo, come giudicate voi, che ſi debbiano coltiuare?

Gio. Bat. Perche ordinariamente queſti luoghi non ſono molto leuati dalle acque che vi reſtano ſotto, nel dalle altre che vi portano i venti, ò pioggie, ſi appartano per ſempre, ò almeno fin che ſono talmente aſciutti che ſi poſſano ſeminare di frumenti,ò d'altri grani,ſecõ do che piu aggradiſcono. Et quando ſono pratati, vi ſi fà tanto numero di fenili con le ſtalle ſotto,& co i portichi dinanzi,quanta è la quantità de i fieni, che ſi raccolgono, per ponerli a coperto, & albergar le vacche,ò altri animali,che vi biſognano per mangiarli. Oltra che vi ſi accommodano le habitationi per gli huomini,che attẽdono a queſti beſtiami,& che gouernano i fieni. Vero è,che ſe queſti ſiti ſi riducono in tal'eſſere che ſi poſſano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle viti ſi compartono in belle poſſeſſioni, & vi ſi fabricano

cano di vna in una case,& fenili talmente accommodati, che i lauora tori,ò i massari possano habitarui volontieri.

Vinc. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'annegata solamente dalle acque piouane,che non possono vscir fuori de gli argini fatti,acciochele altre ò di mare,ò d'altri luoghi non entrino,come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma,che fu pigliata da sanare.

Gio.Bat.Io non direi mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura vtilità, che s'empiessero di onizzi, & si piantassero lontani l'un da l'altro vn braccio per quadro ; percioche non solamente v'entrarebbono quattordici mila quattrocento per iugero, ma ancora quanto piu vi stessero, tanto piu alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & piu per le radici che accrescerebbono sempre in grandezza sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose asciugherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici mila fascine lunghe di due braccia l'vna & anco tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si vorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti a questo modo, vi si potrebbe far de i fossi larghi almeno quattro o cinque braccia l'vno, che cominciassero dal piu alto luogo, & andassero drittamente al piu basso, o fondarli quanto piu si potessero, i quali si facessero lontani l'vn dall'altro non piu di vinti braccia, & si conducessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, ò vallati, piantando poi le ripe di onizzi, o di salici, accioche non si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi de gli altri onizzi spessi, come ho detto di sopra,ò seminandoui delle quercie; ouero facendoui de i prati, secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Non mancando però di curare poi i detti fossi almeno ogni dui anni;percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per riceuer le acque,che vi venissero adosso si alzarebbono,& s'ingorgherebbono sempre piu questi campi fatti a prati,ouer'a boschi.

Vin.Sapereste mai qualche rimedio buono per estinguer'un'acqua non troppo grande,che risorgesse in una parte d'un campo, la quale non tanto lo danneggia,ma attrista ancora il patrone,che per non hauer caduta alcuna,non la può leuare?

Gio B.Non essendoui uia alcuna per dar'esito a simili acque,altro nō so,eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto,non facēdoui,altro,che mādarle sopra delle altre acque correnti

Ad estinguere un'acqua risorgente.

renti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate a pigliare altro camino, senza alcuno detrimento di esse.

Vinc, Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar'i campi allautunno; pcioche molti paesi d'Italia, & forse tutti non crescono la misura delle biabe nel seminarle quāto piu ritrouano i terreni grassi, anzi la ritirano dallordinario piu tosto, & non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo a i mediocri ben coltiuati sei quarte per iugero; cosi ne diamo sette, & otto, & piu ancora a i grassi, & a i magri nō passiamo quattro, percioche vediamo che questi per la lor debolezza, non hanno forza di portarne piu, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

Nel dar piu semenza a i cāpi grassi, che a i magri.

Gio.Bat. Per lunga esperientia si vede, che i terreni grassi ben coltiuati, figliuola sempre maggior copia di spiche piu lunghe, e piu piene, che non fanno i magri, ancorche siano ben'ordinati; però è da lodare non solo quanto voi dite che fa l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, ilquale similmente ordina, che si dia manco semenza di biade a i campi grassi dellordinario che si fa a i mediocri, & a i magri di piu: dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer'i grani, e di farli figliuolare, come hanno i grassi, che vi conuien'anco maggior somma. Et quelli per contrario, che se fusse data loro quella semenza, che si fà a questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbono figliuolare, come fanno sempre, e non si auanzareb bon quelle due quarte o piu di semenza, che nō si spargono p iugero.

Vinc. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori nostri fanno sempre al contrario?

Gio.Ba. Quantūque questa cosa paia à molti di tanta marauiglia, nondimeno a gli Agricoltori detti pare che nō vi sia molta differētia (quāto alla vtilità) nel seminar'in vn medesimo tēpo dui iugeri vicini e di unistesso terreno fertili; dādo al primo sette quarte di frumēto, & del medesimo darne al secōdo solamēte cinq; pcioche, si come il primo nō puo figliuolare se nō poche gābe, p rispetto che vi è nata molta semēza di grani, alliquali bisogna anco tutta la sua grassezza, p nodrirli final fine; cosi qsto secōdo iugero, pche ve ne sono nati māco, figliuolarà talmēte con la potētia della sua fertilità, che aggiūgerà a ql numero di gābe: che nō hà potuto far nel nascere, lequali sarāno piu grosse, piu lūghe di spiche, & di piu bei grani, poiche egli sgorga solamēte tāto quāto è la sua forza; e qllaltro primo, pche vi sono nati spessi i grani, nō pure pdurrà minori spiche; ma ancora farà talmēte sottili le gābe, che p ogni poco di vēto, o di pioggia andaranno a terra. La onde possiamo cōcludere, che ogni Agricoltore, nō puo mai errare nel fare sempre tutte qlle cose, che la lūga pratica gli ha mostrato piu

vtili;

è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti diuersissimi della terra, secondo che si trouano i climi suoi.

Vinc. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i melloni, le pepone, & le zucche.

Gio. Bat. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto d'altri loppa, ò loccho) di frumento ben marcio di due anni, & si pone in vn canestro, alto tre dita, & poi si mette sopra quella quātità delle dette semenze, che si disegna di far nascere: ponēdoui altro tanto bullaccio, & dapoi altre tante semenze; facēdo cosi di suolo, in suolo, finch'è pieno. Ilquale, posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, e che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiusa la bocca benissimo, & ui si lasci cosi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, si trouano nate le semenze, le quali si piātano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui piu di quattro, ò cinque piante per buco.

Del far nascer tosto i meloni, le pepone, & le zucche.

Vinc. Mai non ho udito lodar tanto questo bullaccio, quanto fate uoi in questo, & nel far'uscire in poco tempo le viti al far dell'vua.

Gio. Bat. Certamēte se noi Bresciani non facessimo immarcire q̄sto bullaccio all'autunno p darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fusse ben'immarcito di dui anni, non solamente ce ne seruiressimo nelle dette semenze, ma ancora nel piantare vna vite a tutti gli arbori, che sono attorno a i pezzi di terre (quando hauessero massimamente le radici di dui anni) & nel farla ascender tanto sopra a i grandi, quanto a i mezani, ò piccioli, poiche si cauerebbono tante vue senza impedimento di quei campi, che renderebbono vn notabilissimo augumento di vino; oltra che si terrebbono talmente le ripe nette con la zappa nel coltiuar le viti, che vi si potrebbe seminar bene fin'a canto á i fossi ogni sorte di grano, & non lasciarle occupar dalle spine, & da altre radici nascenti, ò dalle herbe saluatiche; come fanno molti Agricoltori ignoranti, che non si curano di coltiuarle ne per vtilità che ne cauarrebbono, ne per la bellezza che renderebbe non poco honore.

Lode del bullaccio.

Vinc. Poiche siete entrato a parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

Gio. Bat. Questo modo di sotterare, nō si fa se nō a quelle viti, che si trouano ne i siti bassi, & molto scoperti alla tramōtana, laqualle pcuote talmēte di cōtinuo, che soprauenēdo il grā freddo; facilmēte gelano da la cima fin'alle radici; di maniera che gelādo, bisogna che siano troncate tanto q̄to si veggono sopra terra; & raccolte per abbruciarle; aspettādo poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli, per produr

Del sotterrare le viti, che facilmēte gelano.

dell'vna l'anno seguente La onde non solamente non fallano quegli Agricoltori che le sotterrano ben cernite, & ben potate inanzi al verno: ma ancora, quantunque non gelassero se non piu che rare volte (essendo so[i]te ad esser sotterrate) pazzia sarebbe a non coprirle di terra, percioche, non essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & piegate sopra terra con destrezza, & dapoi coperte com' ho detto: non è dubbio che le assicurano che non gelano, come fanno le altre, che sono percosse dalle acque, dalle neui, e da i freddi; ma per essere state ben'ordinate nel potarle, si accommodano parimente in poco tempo a gli arbori, & si legano facilmente, & con vantaggio, secondo le vsanze di quegli Agricoltori.

Vinc. Stando questi beneficij, che voi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gli Agricoltori non le sotterrino ogn'anno; percioche se bē nō vi fosse altro, che'l commodo del potarle in simil tēpo ꝑ esserui poco da fare, ciascuno nō dourebbe tardare fin alla Primauera.

Gio. Bat. Veramente non ci dobbiamo marauigliare di questo, poi che quasi tutto'l mondo fa solamente secondo le sue vsanze vecchie, non volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti paesi & anco i proprij loro vicini.

Vinc. Mi hauete ricordato della buona vsanza de resi così belli, che si biancheggiano solamente in quella patria a decene di migliara di scudi, che vanno per tutto'l Mondo; arte certamente degna dogni gran matrona, per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io sò che le gentildonne di questa Città, ne biancheggiano pur assai; mi sarà gratissimo che mi diciate i modi, che si osseruano.

Come si biancheggiano i resi.

Gio. B. La mia consorte con le donzelle, & cō le seruitrici, ne ordinano buona somma cō piacere; facēdo primamēte la liscia piu forte, che possono, ꝑ metterui dētro le accie, & poi leuate fuori il secondo giorno, le scuotono benissimo, & le pōgono in vnaltra netta. Et q̄sto fanno alternatamēte ꝑ quindeci giorni, cioè vn dì sì, & laltro nò. Et come sono diuenute bē molle, vi fanno vnaltra bucata; e nel metterle nel vaso di legno, detto da noi il solio, e da altri mastello, ò bigōzo, vi tagliano del sapone di mano in mano, secōdo che le pōgono dētro di suolo ī suolo, e poi il dì seguēte, le scuotono di accia ī accia, & le distēdono sopra le assi bē nette al Sole, & la sera le ritornano nell'istessa liscia bē chiara, & cō listesso sapone, facēdo q̄llordine di giorno in giorno, fin che le accie sian diuenute a q̄lla ꝑfettione di biāchezza, che cōuiene a simil resi biāchissimi. Nō si debbe pero mācar di lasciare le accie sopra le tauole (fuor che quāto si scuotono cō le braccia) e di far loro ogni dì la bucata ꝑfetta final fine. Et oltra che sapete, che sēdo i resi bē lustri, e molto sottili, si vēdono a mercāti, che li portano ī diuersi

 paesi,

paesi, i trēta, & quāta soldi de nostri l'oncia (come nel uero ve ne sono alcuni di tāta bellezza, e di tāta sottigliezza, che trapassano la seta, poi che stāno al pari de capelli di dōna sottilissimi) sapete ancora che se ne spēde in qsta città gran quātità nel fare tāta diuersità si opera cartelle, che solamēte i mercanti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; ilche è grossa vtilità, perche vi lauorano dentro le fanciulle, come passano sei anni, nō che quelle di maggior età, lequali guadagnano i tre, i quattro, e i cinque soldi de nostri il giorno, & anco piu le ben prattiche. Et però non è marauiglia, se questi refi sono in tanta riputatione, che ho mai non vi sono, se non pochissimi, che facciano lauorare con seta camiscie, & altri panni sottili di tela, ò di renso percioche vedono, che le opre fatte di refe, son più durabili, e più vaghe, che quelle di seta, laquale per isperienza fa vedere, che non pur perde il colore come è posta in liscia, ò bucata, ma ancora in poco tempo va in niente; cosa che nō occorre al refe biancheggiato, ancor che sia lisciato; & fatto lustro al paro della seta. E ben vero, ch'io vi ricordo il modo, che vi dissi il secondo giorno nel trattato de lini, che se l'osseruarete, farete anco piu facilmente bianchi refi.

Vinc. Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente, mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine, vi prego che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffarano.

Gio.B. A piātare le sue cipollette, si vanga il terreno posso all'aprico, e nō troppo magro, ne troppo grasso, e si piātano al prīcipio di Settēbre, lōtane l'vna dall'altra quattro dita, & si raccogliono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera, fin che fioriscono i qlli, scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffrano si conserui. Et lasciate qlle cipollette cosi, si coprono dopo S. Martino con quantità di graspi di vue torchiate; & si cauano al Marzo, dapoi che hauranno prodotti i fiori p tre anni; le quali, fatte seccar'al Sole, e cōseruate in luogo asciutto, si ripiātino ī altro terreno ben'ordinato nel tēpo, & al modo detto. Et qsto si fa, pche queste cippollette figliuolano tāto di anno in anno, che qn̄ nō si cauassero ogni tre anni, nō solo nō fruttarebbono, ma si suffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

Trattato del piantare il zaffarano.

Vin. Quanta vtilità di zaffarano si puo cauare a ragion di iugero?

Gio.B. Considerādo che'l Bresciano val piu di ogn'altro forestiero, sendo in terreno a proposito, e ben coltiuato, non si dourebbe cauare meno di qndeci, e uēti ducati il iugero. Et qsto basta, poi c'habbiam ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e trattaremo di quanto vi sij grato.

Vin. Et io non fallerò à uenire, per ritrouarui ogn'hora piu cortese.

IL FINE DELLA NONA GIORNATA.

LA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.

SMontato che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gioan Battista Auogadro, vn de i suoi seruitori lo condusse nella grotticella dou'egli leggeua; laquale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopo le loro salutationi solite, si posero a sedere sopra alcune antigalie di pietra, che vi erano per ornamēto. Onde vedēdo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche fin'hora habbiamo parlato delle piu importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di familia, che si diletti di essa. Et però cominciando, dico, che fra gl'inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingannato, ma peggior'è quell'altro, che si mostra vtile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche voglio mostraruene alcuni, che vsano gli astuti massari verso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi vene sono pur'assai, che fermamente credono che siano a lor beneficio.

Vinc. Perche fu sempre cosa buona l'imparare le cose gioueuoli, mi sarà di gran contento se mi scoprirete tali inganni.

Danno del patrone, & non del massaro.

Gio Bat. Quantunq; io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario sogliono seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci solchi luna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale non resta di promettere in medesimo, diuisando però nell'animo suo di far talmente quella seminata, che se ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & non darli piu di quattro quarte

 di se-

di ſemenza per iugero,il patrone,penſando di raccoglier le nouanta, & cẽto ſome di biada(come gli daua il maſſaro paſſato)a pena ne raccoglie ſeſſanta.Onde,per non conoſcer che quel danno prouiene da i tanti ſolchi maeſtrali fatti di piu dell'ordinario,& molto larghi, non oſa lamentarſi per hauer veduto,che le biade erano ſofficientemente ſpeſſe. Nè per queſto patiſce quel maſſaro, per raccoglier ſecondo le ſue fatiche,& la ſemenza ſparſa.

Vinc. Non e d'hauer compaſſione a ſimili huomini,percioche douerebbono aprire gli occhi ma ſi bene quando occorre queſto alle donne vedoue,ouero a i poueri pupilli.

Gio. Bat. Che diremo poi di quegli inſtabili,& vagabondi maſſari,che non poſſono ſtare appreſſo de' patroni ſe nõ poco tempo?I quali,auenga che nõ dicano paleſemente dopo S.Martino,di volerſi partir lanno ſeguente,tuttauia moſtrano la loro intentione quando ordinano le viti al Genaro,o al Febraro;percioche non le conciano ſecondo il ſolito;ma ſcaluando gli oppij,o altri arbori, li tagliano, che alle volte nõ vi reſtano rami per rampare i nuoui palmiti,che vanno tirati l'anno ſeguente.Et queſto fanno per hauere vn poco piu legna non hauendo diſcretione al tãto danno che patiſce il pouero vignale:Senza che per il contrario,non caſtrano le viti,nè vi fanno ſperoni,che ui vorrebbono p produr nuoui maderi, per far dell'vua l'anno ſeguente, anzi che vi laſciano il doppio legname; accioche producano per quellanno frutto aſſai,nõ curandoſi ſe ben laltro anno vegnente habbiano da produrne poca ſomma.

Danno del patrone con vtile del maſſaro.

Vinc. Tanto piu ſono ciechi quei patroni,quanto, che commendando ſimili maſſari,per vedere i maderi carichi di vua piu del ſolito; non s'aueggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi che ſiano ridutte al loro ſtato conſueto.

Gio. Bat. Vn'altro danno oprano i ſagaci maſſari verſo dei patroni,quando ſono per partirſi da loro, che non pure non colmano il pagliaro ſecondo il ſolito, ma conſumano tutta quella paglia innanzi che finiſcano di ſeminare le biade;ponendole abondantemente ſotto a gli animali,& nelle pozze dei letami.Onde ſe quei patroni conſideraſſero che quel letame fatto in acqua e ſempre di poco valore,e che vi conuerrà comprar dellaltra paglia, o ſtrame per far letto a quelli dei nuoui maſſari,non comporterebbono vn tanto intereſſe,anzi che gli obligarebbono ad ordinare beniſſimo i pagliari,& non porre mai paglia, o altro ſtrame nelle dette pozze, o foſſe. Non facendoli mai buono di quel che dicono; che meſcolando queſto letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nouo, per eſſer queſta coſa ſimile all'altre lor ſofiſtarie: come auiene quando pongono

Danno del patrone con vtile del maſſaro.

le lasagne in piu piatti,& non hauendo formagio, per coprirne solamente la metà, benche tritino altrotanto pane, & lo mescolino per supplimento; vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formagio. Il simil possiamo dire, che non aggiungendo essi altro sterco di quel chera nel vero letame, che per mescolarui questaltro fatto in acqua, non si guadagna se non la quantità, ma non gia tanta vtilità, quant'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati vanamente.

Vinc. Quanto piu è chiaro questo che dite, tanto piu si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano, simili inganni.

Danno grāde del patrone con vtile del massaro.

Gio. Bat. Non è da tacete vnaltro danno grande, ilquale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son'obligati a condur quelle paglie, ò altri strami comprati per li patroni a lire cinque piu volte, & anco sei il carro per far letto a gli armenti. Onde vedendo quei massari che costano a loro solamente la condutta, ne mettono sotto sempre buona somma; dicendo fra se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci beneficia assai (ancorche in tutto non dicano il vero) & ne costa vn niente a rispetto di quel, che costa a i patroni. Et tanto piu possono dir questo, quanto che lo pongono nelle seminate che zappano, & che (per lordinario) hann'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni consideralsero, che la terza parte del letame che allhora li tocca (per hauer solamente di tre some vna) li viene piu dun ducato, & mezo il carro, io son certissimo, che non loderebbono quei massari di questa astutia, ma diuenirebbono diligenti, non lasciando poner sotto a gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente, quella superfluità rēde sempre assai māco vtile, di qllo, che è il costo. Per tāto ciascū patrone dourebbe far curar almeno due volte le stalle ogn'settimana, & specialmēte quādo gli animali vi stāno tutto il giorno cō la notte; attesoche starebbono piu netti, & si spēderebbe māco paglia, o altro strame. Et tanto piu si dourebbe osseruare qsto buon ordine, quādo che quegli strami nō sono necessarij principalmente per ingrassar'i campi, ma sono bene necessarijssimi per li bestiami, si p riposare sopra, come anco pche ci marcirebbono nel loro sterco, ilquale (come ho detto) è quel solo che veramēte ingrassa i cāpi. Ma seguēdo glingāni fatti a i patroni, dico che alcuni massari dāneggiano quādo mietono le biade; percioche pattuiscono co i lauoratori, che in cābio della lor mercede habbiano vna psona, & due, che raccogliano le spiche che cadono ī terra, & che a posta fan cadere; di modo che guadagnano il doppio & piu ancora. Et bēche qsto sia piu dāno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nōdimeno il pare poco

Danno, del patrone, e in parte del massaro.

co costo, poi che la metà di quel danno e anco del patrone.

Vinc. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio e, che anco i buoni, & cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani, & nel vindemiare le vue, danno a sacco a i lauoratori ogni cosa per non pagarli a danari, per esser il danno commune col patrone.

Gio. Bat. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son'obligati a carettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto & più giorni con due, o piu carrette, e traine; percioche non tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia fin'al Natale (per esser i piu curti di tutto l'anno) ma ancora cominciano a lauorar dopo terza, & si partono subito ch'e passato vespero. Et però i patroni dourebbon'obligarli a far questo come han finito di seminar le biade; conciosiache (arando a quel tempo maturerebbono anco quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano cosi, rompendoli al Gennaro, o al Febraro (come fa per l'ordinario) per seminarui i marzuoli.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

Vinc. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena a questi capitoli, che son'vtili all'vna, & all'altra parte: & lasciar quelli che solamente tendono a beneficio loro, & a danno de'massari.

Gio. Bat. Vn'altro inganno voglioui parimente dire, che fanno molti massari a i lor patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe innanzi che vi si seminino i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio a quei massari (stādo che non spendono la terza parte nel farli zappare) cosi non solo patiscono detti patroni, per profondarsi in parte la grassa di quei tempi, ma restano etiandio danneggiati piu ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

Vinc. Questa e ben'una gherminella da pochissimi conosciuta. Auenga che farebbono meglio tai massari a spender di piu nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono cosi ne i migli, come ne i frumenti.

Gio. Bat. Medesimamente danneggiano i patroni, & se medesimi quei massari che letamano le viti, accioche vengano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde, per morbidar troppo i loro palmi, producono manco vua, & il vino, non cosi buono, che con difficultà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, o cinque uolte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo fin'al Settembre, & poi colmarle all'Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona: ma ancor'il vino sarebbe sempre migliore, & si conseruarebbe piu facilmente.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

Vinc. Questa cosa nō e mai da comportare, si perche si guadagna quel letame che conuien maggiormēte alle seminate; & si anco pche

 si racco-

si raccoglie piú quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

Danno del patrone, & del massaro.

Gio. Bat. Parimente danneggiano i negligenti massari i lor patroni, & se medesimi, quãdo tardano ad ordinar le viti, a seminar i grani, a segar i prati, a tagliar le biade, a sterpar i lini, a zappar i migli, & a far altre cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli; per cioche (come ho anco detto) non si può pensar il danno, che piu volte segue, per tardare da un tẽpo all'altro, & da un sol giorno all'altro.

Vinc. Ancora questo ricordo e molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltiuatione.

Che mai i patroni non credano a i massari se non sono piu che da bene.

Gio. Bat. Vn sol ricordo importãtissimo dico ancora, che mai i patroni nõ si fidino de'lor massari (& massimamente quãdo propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render vtilità a loro. Et però tãto più andaranno ben le cose de' patroni, quãdo ch'essi con diligentia intenderanno, & vederãno i casi loro.

Vinc. Si come questo ricordo e anco molto necessario, cosi saranno auenturati coloro che lo metteranno alla prattica.

Che non si faccia spesa, se l'utilità non e maggiore, & che alle uolte lo spender poco, rende piu, che lo spender assai.

Gio. Bat. Dopo che habbiamo detto a bastanza de' massari, e bene che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudente a non far mai cosa alcuna, se prima non uede esser piu l'vtilità, che la spesa; & s'ingegni a far di quelle cose, che con lo spender poco giouino piu, che con lo spender assai. Come per essempio mi e occorso al presente nel far otto vetriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducento occhi communi luna, che costarono uintiquattro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più grandi, che costarono viutiotto, i quali supplirono con cento vinti otto l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera che con cinque soldi che spendei di più, guadagnai per ueriata settantadui occhi, che mi sarebbon costati (cõ la fatura, & piombo) settantadui carantani, che fanno cinquantaquattro soldi. Cosa in vero molto notanda per lo più vtile, per la piu bellezza, e per la piu luce ch'essi rendono de gli altri mezani.

Vinc. Quali cose hauete voi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco, & di maggior vtilità?

Gio Bat. Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta un paio di buoi, & vn'huomo (arando con ragione) quanto cõ quattro buoi, & dui huomini, come per l'ordinario si fa.

Poi vi dissi dell'vtilità grande che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi che si raccoglierebbono più migli di q̃l che si fa quando

do si zappassero subito che si veggono fuor di terra,& non tardare a zapparli fin che son diuenuti altri, p bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la poluere raccolte p le strade nel grā caldo, ilquale costa māco del puro,& fà produr a i prati assai più herba. Senza che dando solamēte quella,come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che nō fa il letame puro il quale è di maggior pretio,& fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir ancora de gli altri essempi circa ciò (perche non miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa,& a quel maggior' vtile che sia possibile) ma per hauerne detti a bastanza, dico che ogni Agricoltore nō solamente debbe esser' intento sempre a conoscer bene la natura de i terreni (come piú volte ho replicato) & darli quel tāto, chessi appetiscono; ma ancor nō può esser' eccellente si egli non mira di continuo con quali modi può hauer maggior beneficio col manco spendere,& con minor fatica.

Vinc. Veramente, se fussero osseruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori,& si beneficiarebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

Gio. Bat. Hora, si come dissi del comprare,& trattar i buoi, & caualli, ricordo parimente che l' Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, ò cauallo più tosto, di più, che di manco: accioche egli possa restaurar quegli altri, che alle volte si amalano, o si stancano: non mācando etiamdio a cambiarli innanzi che si inuecchino, ò che vengano di poco ualore.

Trattato della cura de' buoi, & della stalla

Poi sia diligente nel ueder se un bue è a proposito per tirar con laltro; percioche essendone uno, ò più picciolo, o più debole ò piu pigro dellaltro non pur'il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, ò gittarsi a terra.

Ancora è bene che i uegga, se talhor un bue percote laltro,& massimamēte quādo māgiano insieme; & conoscēdo questo, che gli proueda subito, accioche nō patisca talmēte, che ī pochi giorni uēga al fine.

Appresso lodo che vegga se'l giogo, ò ruote, ò timone, ò altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto piu tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo: Non mancando parimēte a veder se qual che un pate nellandare fra le pietre, per hauer' i piedi molli, che lo faccia ferar' inanzi che ladoperi; perche altramente si potrebbe inzoppare, ò stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, chel detto Agricoltore faccia porta' a buoi (mentre che lauorano) le coperte di tela; percioche sempre ui gioueranno nelle pioggie, ne i freddi.& ne gli altri mali tempi, & anco ne i caldi, & fastidiose mosche, p le quali li faccia portar non meno i cordarelli,

a gli occhi che si costumano;& il cauagnolo legato al muso quando lauorano doue sia herba, o altra cosa verde; & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importante voglio dir'ancora, ch'egli stia, o faccia stare il bifolco, ouer il bouaro la notte sempre appresso a gli animali; accioche non siano rubbati, o che slongandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come più uolte occorre. Tenendo non meno chiauata la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giu dal solaro parte alcuna di fieno, o d'arltro strame, accioche non ui attacchi il fuoco; come piu uolte s'e veduto abbrusciare gran quantità di strami di casamenti, di robbe, & di armenti con le persone insieme.

Vinc. Per vna volta che s'e veduto cotal disgratia, io mi maraniglio che non occorrano piu assai in quelle stalle, che sono talmente basse de'solari, che si toccano con la testa.

Dei caualli.

Gio. Bat. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de'buoi, e bene che parliamo anco de'caualli, & caualle. Et però dico, che nel comprarli si piglino giouani, & ben qualificati di statura per l'Agricoltura nell'erpicare, & a carettare, per esser piu agili, & piu vtili in simili cose, che non sono i buoi, & oltra che sono piu comodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn luogo all'altro, & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tempo senza sospetto che si gonfino, come facilmente fann'i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E ben vero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli affreddare senza farli passeggiare, o metterli dei panni adosso; perche altramente diuengono bolsi. Oltra che bisogna vederli spesse volte se sono mal ferrati, & prouederli subito; percioche mancando di questo, s'inzopperebbono nel faticarli, & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le selle, ouer collane gli noiano.

Vinc. Perche il primo giorno voi mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono hauere, vi prego, che hora le narriate.

Come uogliono esser li buoi.

Gio. Bat. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de'buoni, percioche non mangiano piu di ql che fann'i tristi. Et potrete creder che siano per voi, quãdo sono di coueniente età, grossi d'ossi, ben piantati, con le giogaglie pẽdenti sin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi le gambe sode, le vnghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, & che sono di pelo rosso, o fosco, il quale nõ sia troppo lũgo, & molle nel toccarlo, ma cõ pelle grossa, & pastosa. Auuertẽdo che nõ

siano

ſiano morbidi di coppa; perche ſempre l'hanno amalata,& maſſimamente quando nel faticarſi li pioue adoſſo.

Vinc. Deſidero ancora che mi diciate la ſorte de'cani, che io debbo tenere per la cuſtodia del cortile, & ſpecialmente per lo tempo della notte.

Del tenerei cani.

Gio. Bat. Vi eſſorto che teniate vn cane,o dui maſtini,i quali ſiano grandi,peloſi,groſſi di teſta,di gambe,di ſchiena, & di tutta la vita; e che ſiano ancor animoſi,feroci,& terribili di voce,& piu toſto neri, o ſcuri che di pelo bianco,o beretino.Percioche,ſi come i pecorari, & i bergamini li tengono ſempre bianchi, accioche ſiano conoſciutti da i patroni quando di notte combattono co i lupi; perche ſe foſſero di pelo ſcuro,eſſendo ſoccorſi da loro,facilmente ſarebbono feriti in fallo con le baleſtre,o archi,o con altre arme,che adoperano per amazzar ſimili fere,coſi per contrario vogliono eſſere ſecuri ne i cortili, accioche,entrandoui i ladri,o nemici, per non poterli ben vedere, habbiano paura d'eſſer morſicati.Ma lodo che ſi tengano di giorno incatenati,con ſlegarli quando ſi fa notte;ſi perche non morſicano le genti,che di giorno entrano nel cortile,come anco perche(ſtando alla catena)diuengano ogn'hora piu feroci.

Vinc. Con quali coſe ſi poſſono mantener queſti cani grandi ſenza darli pan buono per eſſer piu toſto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

Gio. Bat. Si può dar del panello di linoſa meſcolato col brodo di cucina,o di quellaltro cauato dal latte,detto da altri ſoro;ma meglio e vna libra di panello di ſeuo, o poco piu per cane al giorno, il quale, (ancorche ſia del migliore)coſta poco piu del detto di linoſa. Vero e, che non eſſendo careſtia, vi ſi può dar del pane di ſemola meſcolato con qualche poco di farina groſſa,detta da noi farinello.

Vinc. Io mi marauiglio che i cani coſi grandi de'malgheſi, & pecorari ſtiano tanto graſſi, non paſcendoli d'altro che di quel brodo ultimo di latte,come hauete detto.

Gio. Bat. Si come vi ho detto de'cani,che ſono coſi neceſſarij a gli Agricoltori,coſi ci reſta che parliamo de'gatti, che ſono tanto utili ꝑ li ſorci che abondano ne i fieni, & altri ſtrami; & maſſimamente al tempo del verno ne i fenili, & caſamenti proſſimi, o che ſono nelle poſſeſſioni. Perche, non hauendone, ſono roſi i grani, i drappi,tele, graſſine, & altre coſe neceſſarie all'Agricoltura; & biſogna mentre che ſi mangia o ſi dorme,ſtar ſempre co i baſtoni in mano.

De'gatti.

Vinc. Dapoi che ſon chiaro de gli animali ꝑ cõto dell'Agricoltura aſpetto che mi diciate anco le ſorti de gli ſtromenti, che vi uogliono.

Gio. Bat. Primamente vi biſogna vn carro,& piu ſecondo la poſſeſ

ſione,i quali ſiano di mediocre grandezza,& agili nell'andare,ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vanno piu facilmente,che ferrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti,& ſi conſeruano piu lungo tempo forti,& vnite,ſenza farui altra ſpeſa. Le quali ſiano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, ò vintidue; & quelle di dentro ventiſei:percioche il carro và con piu facilità,che ſe ſono d'vna medeſima altezza, come vſano gli Agricoltori delle montagne; perche ſe fuſſero altrimenti,nel montare, nel deſcendere, ſarebbono di maggior fatica,& diſcommodo a gli animali che le tirano.

Trattate degli ſtromenti neceſſari all'Agricoltura.

Poi ſia fatto ogni carro talmente,che ſi poſſa far lungo, & corto ſecondo il biſogno delle robbe che ſi pongono ſopra, & che l'habbia vn paio di ſcale lunghe con li ſcalini ſolamente per meglio condur'i fieni,lini coue, ſtoppie, & altre coſe ſimili; hauendone ancor'vn altro paio piu corte coperte d'aſſi accioche ſiano potenti per condurre biade,vini,legne,pietre,& altre coſe di molto peſo; Et che tutte habbiano la catena dinanzi per legarle,accioche non carichino le rongh e doue ſi appoggiano, come farebbono quando fuſſero ſlegate.

Si habbia ancora vna caretta da caualli,che ſia leggiera con le ſcale di ſcalini ſpeſſi, & le ruote medeſimamente cerchiate di fero, & che quelle di dentro ſiano piu alte dell'altre, non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino piu facilmente;Con la quale ſi può condur le robbe intorno ſenza moleſtar'i buoi, per non eſſer coſi agili a carreggiare di lontano, come ſono per arar'i campi.

Appreſſo ſi habbia due carrette almeno,atte a carrettar la terra per conciar'i campi, & che ogn'vno ſia piu toſto per un cauallo, che per vn paio di buoi,& c'habbiano le ruote alte,leggiere,& ben cerchiate; per che ſi fà maggior'opra,che non ſi fa coi buoi,& con le ruote baſſe.

Similmente lodo che ſi habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & con le ſue catene, che van'attaccate a i buoi; percioche ſi conduce in vn giorno piu terra moſſa,che non ſi fà con tre,ò quattro carrette; & ſpecialmente quando non và piu di otto,ò dieci cauezzi.

Parimente ſi habbia tre,ò quattro carriole da mano, per condur di quelle coſe che non ſi poſſono co i carri, ò carrette coſi commodamente, le quali ſiano ben fatte, & cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non ſi falli a conſeruar queſti carri, carrette, carriole,& traine dal uento dal Sole,& dalle pioggie;percioche mancando a queſto,durarebbono poco tempo.

Vinc. Si come i detti ſtromenti ſono ſempre vtili, coſi vi prego che mi diciate anco come voglion'eſſer gli aratri, i vomeri, & gli erpici, per eſſer tutti ſtromenti importantiſſimi all'Agricoltura.

Gio.Bat.L'aratro vuol eſſer talmente ben fatto,che nel'arare, il bifolco

folco non sia offeso nel tenerlo,& nel far le arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte,& poste dentro cō ragione,& che sia no lunghe non meno di trenta oncie l'vna,& l'aratro vintidue , o piu tosto vintitre , fin vintiquattro: Cioè quella parte chiamata dentale, che và sopra terra, & che si ficca nel vomero;facendo l'asse piu lunga di quello almeno vn'oncia,accioche ella riuolga meglio la terra. Et a questo modo non affatica tanto i buoui,come se fusse corto;massima mente se'l vomerò e lungo oncie vndeci, fin dodici oltra l'orecchie,& largo appresso di quelle non piu di sette. Et però s'ingannano grandemēte quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il vo mer largo;si perche quanto piu e largo tanto piu carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo,come ancora perche, essendo ,laratro corto,e forza che l'asse sia anco corta , laquale assai piu carica i buoi per andar maggiormente a trauerso , che non fa quando e liga al modo detto.Si che,se laratro,e fornito (come ho diuisato) facil mente entra nella terra & fonda.& taglia quanto vuol'il bifolco;& nō vi bisogna i dui,& tre paia di buoi,come vsa la maggior parte de'con tadini con gran danno loro.

Vinc. Adunqne, se questo e vero , s'ingannano ancor'infiniti huomini,che commendano quegli Agicoltori, che pongono quatro, & sei buoi all'aratro,credendo che coltiuino meglio,che se ne mettessero solamente dui?

Gio.Bat. Non e dubbio,che si come non si debbe arare se non con vn paio di buoi a proposito , percioche volendo il bifolco affondar l' aratro(come debba far)e anco sforzato a pigliar di volta in volta tanta poca terra,che quegli animali non sian caricati piu delle lor forze; cosi pigliandone troppo,non pur si fà superfluamente la spesa di tanti buoi,(come ho detto) ma anco si ara ogni campo sempre malissimo:Parlando però solo di que tai terreni , che sono a proposito di po ter far questo , & non d'alcuni altri speciali , i quali, per esser duri, o crolli,o troppo ghiarosi vi vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte . Ma parlando a coloro che fanno que sta vana spesa nel'arare e grossamente sette , & otto ptiche di terra al giorno:dico che volendo pur'ararne , tanta somma e meglio che ogni paio di buoi , & huomo habiano vn'altro , perche arando tre , o quatro pertiche per aratro, suplifcono a tutte le dette, & tagliano minuta quella terra .

Vinc. Lasciandoui quelche potrei dire a corroboratione di questa marauiglia nō conosciuta se nō da pochissimi;vorrei sapere ancora la cagion che muoue alcuni nostri agricoltori ad vsar i petegari, & non gli aratri al modo nostro.

Gio.Bat.Certo e che l'aratro e migliore ſtromento,che'l pertegato & ogni altro modello ſimile.Ne biſogna dire,che'l pertegato ſia buono per arare: perche ſia ſimile all'aratro di mazine,di dentale, di aſſe, & di vomero;anzi per eſſer diſſimile in commodità,in vtilità,& in potentia,è inferiore aſſai;che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare,che non può fare il pertegato, ilquale biſogna eſſer gouernato per forza di braccia; oltra che laratro e piu vtile & piu potente per portare lungo uomero,& per ficcarlo,& affondarlo maggiormente nella terra. E ben vero, che'l pertegato ,& il rouerſore ſono di minor fatica a i buoi, perche portano minor vomeri,& non mai ruotelle,che li carichino di piu peſo.Iquali ſon'vſati ſolamente da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, o deboli, & i terreni leggieri, o ladini.Poi il pertegato à anco diſſimile all'aratro nella burra,onde per non hauer timoncello per attacarlo al congolo del giogo , biſogna che la ſua burra ſia longa non men di otto braccia,& quella dell'aratro baſta eſſer cinque,o poco piu; atteſo che ſuppliſce il timoncello,che và attaccato al ſeſetto delle ruotelle, & al detto congolo.Le quali ſiano fatte con ragione dell'altezza, & nel ferrarle attorno,con fornirle di catene,che leghi la burra col ſeſetto,doue ſono poſte dentro.

Vinc.Lodate voi l'arare co i rouerſori, che ordinarimente vſano i Cremoneſi,Soncinaſchi,Cremaſchi,& altri paeſi?

Gio.Bat.Non e dubbio alcuno,che ſi ara con piu facilità col rouerſore,che con altro ſtromẽto ſimile, conciosia che non ha ruotelle ,& porta picciol vomero: ma e di maggior fatica al bifolco per tener la ſua lunga manizza ſaldamẽte con le mani Vero e che voi farete ben a tenerne vno come faccio ancor'io;pcioche aprirete,& cauarete i fili delle viti alla primauera,& anco li colmarete all'Autũno ſenza offenderle,come fa l'aratro,quando non ha la coruana , che copra il capo dell'aſſelletto delle ſue ruotelle, oltra che romperete la prima volta quei terreni,che ſono molto duri;atteſo che ſi ficca dentro con facilità per lo bifolco, che gouerna quella ſua manizza con tal deſtrezza, che frange,& ſpezza ogni aſpro terreno.

Vinc.Conſiderando quãto ſia di gran contento il ſapere le diuerſe vſanze intorno a queſta ꝓfeſſione,mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenioſo andaſſe almeno per tutta Italia a veder quelle , che ſono migliori delle noſtre per introdurle poi in queſto sì famoſo paeſe.

Gio.Bat.Non ſolamente mi piacerebbe queſto, ma vorrei ancora che ciaſcuno Agricoltore s'ingegnaſſe a trouare delle inuentioni vtili come lodarei che ſe ne oſſeruaſſe vna;facẽdo i vomeri del piu fino acciale che ſia:percioche ſarebbe d'altra vtilità,che non ſarebbe quel po

co

co piu dì costo. Et questo veggo nel mio lauorerio, p volerui almeno dui vomeri all'anno d'acciale nõ buono che mi costano accommodati nell'aratro nõ men di soldi ottãta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta: perche li vuole ogni volta un soldo. Et per tãto ho deliberato di farli d'acciale piu fino che possi trouare: percioche son certo che mi dureranno li doppio, & che nõ spẽderò nell'aguzzarli piu di dieci soldi. Sẽza che non faticaranno tanto i buoi, per non attaccaruisi la terra, come fa a gli tristi, per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

Vin. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & vomeri, & di questa si vtile inuentione, aspetto che mi parliate anco de gli erpici, come vi ho richiesto.

Come deono esser gli erpici Prouerbio.

Gio. Bat. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio Nõ mãco gioua il ben erpicare la terra essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando mal'erpicata. Et pero ogni Agricoltore douerebbe hauer dui erpici di buon legno, ben fatti, ben ferrati, e bẽ forniti di denti, & che vno fusse grande, graue, & co i denti lunghi per meglio rompere, e tirare ogni terreno. & per tanto quãto giongono sotto & massimamente quãdo e attaccato a due caualle, o caualli gagliardi cõ l'hauer sopra de' legnami o graui, o che'l bifolco, altro huomo vi stà sopra nell andar sù, & giú, & a trauerso. Poi circa all'altro erpice; dico che uuol esser piu liggiero, & co i denti corti (pur di ferro) p erpicare innanzi nel seminare i grani, & dopo ancora, per esser piu cõmodo del grande nellerpica sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) finche siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & nõ ridurli, a mucchio, come farebbe il grande.

Vinc. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

Gio. Bat. Si fanno lunghi quatro braccia, fin quatro & mezo di tre legni, quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, o vndeci denti di ferro per legno: lontani l'vn dall'altro per drittura, quatro oncie & meza; & che fallandosi anco giustamente le linee, e denti battano in terra solamente vn'oncia; & meza per riga secondo che va l'erpice. & a questo modo egli erpica benissimo.

Che si debbe hauere vna erpichetta senza denti.

Poi si debbe hauere ancora vn'erpichetta senza denti, e tessuta a trauerso di vimini spessi, & grossi com e vn dito, & che auanzino di dietro le cime circa vn braccio, accioche si possa spianare la semẽza del lino & calcare benissimo quella del miglio. Laquale come non s'adopra, sia taccata in luogo alto, per seruirsene anco de gli altri anni.

Vinc. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) o alla vsanza della maggior parte?

Gio.

Gio.Bat.Lodo il ſeminare il trofoglio ne i terreni ſenza ſolchi, & maſſime quando ſono moſſi ſette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado,& di Coccalio.

Vinc.Chiaritimi vi prego,come ſi può far queſto?

Quel che ſeruano que i da Rouado nel fare i prati

Gio.Bat.Eſſendo(per eſſempio) vignato quel terreno, cominciano fare il colmo in mezo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato,fin che ſono giunti,a i detti fili ſenza faruì ſolchi maeſtrali;onde quella prima reſta,come ſe foſſe vna ſola, colla,& erpicano dapoi sù, & giù, & per trauerſo tante uolte, quante veggono trito beniſſimo,quel terreno.Poi paſſati quindici,o vẽti giorni,l'arano doppiamente;facendo il primo ſolco appreſſo al filo delle viti nell andare in ſuſo,li volgono adoſſo il terreno; come ſarebbe verſo Oriente;e poi venendo in giuſo con l'aratro fra il detto ſolco, & filo lo riuolgono uerſo Occidente,Et fatto queſto prendono dell'altro terreno ſeguente al medeſimo ſolco fatto e ribattuto (andando pur in ſuſo con l'aratro) lo volgono anco da Oriente verſo il detto aratro; & come ſono in capo(ritornando in giuſo) lo riuolgono medeſimamente verſo Occidente. Et a queſto modo arano di mano in mano, volgendo,e riuolgendo ogni aratura,fin, c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratare. Et l'iſteſſo fanno nell'arare a trauerſo la terza volta, & anco la quartà sù, e giù, quando ſeminano il frumento,o ſegala.Erpicando etiandio sù,& giù,& a trauerſo beniſſimo ſempre c'hanno, arato & ſeminato.Seminãdoui poi alla Primauera il trofoglio,ilqual naſce facilmente,& viene belliſſimo.

Vinc.Non ſolamente non e marauiglia ſe in quei piani mai non fallano i frumẽti,o ſegale,& meno i trifogli;ma ancora ſe queſto modo di arare,& di erpicare trappaſſa quello della vanga.

Che ſi tengano dui ritoli per far fuor le biade, & che meglio il carriolo.

Gio.Bat. Seguendo pure i ricordi vtili,dico che ciaſcun'Agricoltore habbia dui ritoli grãdi,e di legno greue,accioch'poſſa far bene fuor le biade cõ vn canal ꝑ ritolo; ma meglio e il carriolo con 4.ritoli con dui cauallii,per andar piu veloci,e tritar fuori piu facilmente i grani.

Che ſi habbia vna benaccia per le vue, & vini.

Ancora dico;che l'habbia vna benaccia,e piu,ſecondo l'vue che raccoglie,laquale ſia grande e d'aſſi a propoſito,ꝑ cõdur l'vue a caſa,& a i torcolli,hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per cauare,e tramutare i vini,& ſeruirſene fra l'anno in altre coſe.

Che i tinacci quadri ſono migliori de gli altri.

Appreſſo ch'egli habbia delle tine,o tinacci grãdi;e piu toſto di piu, che di manco,le quali ſiano forti di legname,& cerchiate piu toſto di ferro,che di legno;Sapendo anco,che quanto piu ſomma d'vua, & vino bollono inſieme,tanto piu ſi purifica.& diuien piu potẽte.Ma meglio ſono i tinacci quadri,si perche tẽgono piu quantita d'uua, & mã co luogo de gli altri,& si anco,perche quando ſi vogliono adoperare

non

non gli occore cerchi di ferro,o di legno ma ſolamente dar ſopra i co gni che ſtanno ne i trauerſi;per liquali ſtringono beniſſimo.

Vin. Dapoi che voi lodate queſti quadri,che coſtano aſſai, & che vi vuol grand'arte a farli bene nõ ſerebbe meglio farli di quadrelli mura ti con calcina;poiche coſtarebbono manco, & non accaderebbe faruí altro che nettarli;& lauarli bene al tempo della vendemia.

Che i tinacci de quadreli nõ ſon buoni.

Gio.Bat. Sarebbono buoni queſti quando i vini non vi veniſſero piu deboli,& di minor colore,che non fann'in quei di legno: Et queſto è coſa credibile;percioche i vini non bollono coſi ne i vaſi di terra (per eſſer freddi)come fann'in quei di legno, che ſono per natura cal di. E ben vero,che li fodraſſe beniſſimo d'aſſai di dentro, bollirebbono poi con facilta,oltra che ſarebbono molto commodi;perche ſe ne potrebbono far piu numero inſieme co i tauolati d'un quadrello tra l'vn,& l'altro.

Dico anco che l'Agricoltore habbia etiandio in copia botte grãdi, mezane,& picciole,le quali ſiano buone,& bẽ cerchiate;vedẽdo ogni ſera quelle, che hã dẽtro vino,ſe gocciano,o ſe patiſcono per altra co ſa.Ma non raccogliendo gran quãtità di vini,e ben hauer le botte ſola mente d'vn carro;perche oltra che ſono commode nel maneggiare; & che vi ſi può tener piu ſorti di vino, non ſi patiſce ne anche tanto quando ſi guaſtano,quanto ſi fa in quelle di quattro,o di piu carri.

Che ſi habbino piu ſorte di botte & d'altri vaſi.

Similmente ch'egli ſia non pur copioſo di gerle,ſogli barili,bottacci,fiiaſchi,& ſiaſchette per ſeruirſene d'ogni tẽpo,ma ancor che l hab bia vna ſtattera grande per peſar'i fieni,& altre coſe groſſe; hauendo ne anco vna mezana,& vna bilancia, & che ſiano ſempre giuſte; Hauendo non meno vna mazza per tagliare cõmodamente i detti fieni.

Che ſi tiengano piu ſtatere, quarti copi cauesi & altre coſe per l'Agricoltura, & per le fabriche.

Ancora che l'habbia vna quarta,& vn coppo piu toſto di ferro,che di legno per miſurar'i grani,& altre coſe: Hauendo non meno vn cauezzo tondo di braccia ſei,il quale ſia imbroccato,& con le vere d'ottone,ò di ferro a i capi,per miſurar terreni,fabriche,& altre coſe.

Vin. Stanno certamente ben'in caſa d'ogni Agricoltore tali ſtromenti,per non andar'a cercarli da i vicini quando biſognano.

Gio.B.Non manco è neceſſario,ch'egli habbia vn palo di ferro grã de per far buche alle piante di ſalice,di albera,& a i legnami che ſi pon gono a le viti,& in altri luoghi: Tenendo anco tre, ò quattro mazze d'oppio ben cerchiate di ferro,& quattro,ò ſei conij pur di ferro lũghi vn palmo & mezo, p fender'i legni da bruſciare. Hauẽdo ancora buone ſecuri,& forti ſecurotti p tagliar,& fender detti legni, & per tagliar li dal piede;& per troncar,& quadrar ogni ſorte d'arbori.Oltra che ſta bene ch'egli habbia delle falci per ſegare,meſſore per mietere, podetti p er ſcaluare,& ronconi per tagliare ſpini,fraſche,& altre coſe. Et non

meno

di,& graffi. Et pero quando nõ si sà da chi siano, nati, si piglino lunghi di schiena, di muso, di orecchie, & che mãgino 'assai. Et chi puo hauere il porco maschio, lasci la femina; percioche la carne sua sminuisce piu nel cuocerla, per nõ esser cosi soda, come quella del maschio: Auuertẽdo sempre ad amazzarli ĩ Luna nuoua, piu tosto che nella vecchia.

Vinc. Fra le cose, c'hauete dette di questi animali, mi piace che si tẽgano serrati; pcioche mãcãdo di qsto nõ solamẽte nell'andar tutt'hora quà, & là (come'e la natura loro) fãno disperar quei della famiglia; ma spesse volte ancor'i vicini, doue occorre poi de'rumori, e talhor de fatti cattiui. Et se pur si vogliono mãdare a pascer nel tẽpo che nõ s'ingrassano li mãdino sotto la custodia de'porcari soliti o d altra guardia.

Gio. Bat. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, lequali non passino quindeci sotto ad vn gallo; percioche e meglio hauerne poche e buone, & pascer le bene, che hauerne assai di tali, e quali e qsto e occorso alla mia cõsorte quãdo, ne teniua 25. e trenta, non curandosi, di altro, che fossero solamente di belle piume, benche facessero pochi oui: Onde vedendo io questo danno, ne trouai quindeci di bella piuma nera, e tutte capellute col gallo simile, e molto bello, le quali ci fanno piu oui in vna settimana, che non faceuano quell'altre in un mese

Quali galli si deono tener, & a che modo.

Vinc. Per qual cagione le hauete nere, & non d'altro colore?

Gio. Bat. Si come le galline bianche furono sempre biasimate da gl'intendenti, per esser deboli da alleuare, & conseruare, & perche fanno pochi oui cosi per contrario, le nere sono lodate, per esser piu forti di natura, piu saporite; piu sane & perche fanno maggior quantità di oui & migliori de gli altri. Et questo si uede p isperienza, che gli Eccellenti medici lodano a gli amalati, che piu tosto mãgino delle polastre nere, che d'altra sorte (lasciando sempre i maschi, perche sono mãco sani di tutte le polastre) dicendo similmẽte de gli oui. Aggiungẽdo che quelli delle polastre sono piu sani piu delicati, piu pieni, & piu copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline, & specialmẽte quanto piu qste sono vecchie. Et però ciascuno douerebbe rinouarle ogni dui anni, o almeno ogni tre; percioche non solamente haurebbon maggior copia d'oui, e migliori (per sarne sempre manco numero, & manco buoni le galline, quanto piu s'inuecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le vecchie; le qual; alle volte sono di tanti anni, che vi bisogna vna caualletta di legna a farle cuocere.

Vinc. Che cosa date loro da beccare tutto lanno?

Gio. Bat. Io le dò piu sorti d'herbe, delle conciature di biade, de migli, & de i legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande, peste, & del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Luglio,

glio,o d'Agosto(per farle abondar d'oui) le dò parimente della ſemo la cotta nel brodo della cucina,del riſo cō la guſcia del miglio,& mag giormēte del panico,& della vena. Ma per ingraſſar quelle,& i cappo ni per mangiarle poi,non ui e coſa pari al panello di ſeuo.

Vinc. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

Cōe debbe eſſer poſto il pollaro.

Gio.Bat. Non debbe eſſer poſto il pollaro mai appreſſo alle habitationi del patrone;percioche i polli ſono faſtidioſi,& ſporcano ,& moleſtano di continuo la famiglia:& però ſtà bene che ſia lōtano dal caſa mento,& poſto a Mezodì con vn portico dinanzi tant'alto,che'l Sole nel verno poſſi penetrare p le fineſtre , & ſtarui ſotto le galline cō gli altri polli a beccare,& ripoſare. Il qual luogo ſia piu toſto grande, che picciolo,& c'habbia ſopra vn ſolaro buono,ouero vn uolto bene into nicato,bene imbiācato in ogni parte, e ben mattonato il pauimento, accioche nè ſerpi,ne ſorzi,o altri animali poſſino noiare i polli. Non mancando a loro del beccare del beuere,& del tenerli netti,& accommodati del dormire & del far ne i muri i ſuoi nidi, p far gl'oui:mutandoui la paglia almē ogni dui meſi , & hauēdoui poi vna quātità d'arbuſcelli ſpeſſi non molto diſtanti dal pollaro , accioche vi ſtiano all' ombra al tempo del caldo,& ſi poſſano cōſeruare da gli vccelli di rapina:I quali arbori ſiano di piu ſorti,per modo di viuaio come ſono oppij morari,pomi ,peri,& altri frutti,per piantarli di tēpo in tempo , ſe condo che ſuon buoni,& medeſimamāte rimetterli ogni anno. Et co me ſon nati i pollicini ſiano meſſi piu toſto dietro ad vn cappone,che alla gallina,percioche ſono meglio alleuati,& difeſi da ogni vccello, & quella fa anco piu preſto de gli oui.

Altri ricor di per i polli.

Vinc. Come ſi fa per introdurre tal vccello a queſto vfficio?

A far gouer nare i pollicini da un cappone.

Gio.Bat. Si piglia prima vn capone ſano,e potēte,& pelatolo tutto ſotto al corpo,ſi ortica beniſſimo cō le ortiche forti, e dapoi s'inebria con ſuppe di pan in vino,& coſi ebbro ſi pone in vn ſoglio , o altro va ſo coperto d'aſſi,accioche non fugga. Et fatto queſto per tre dì cōtinui ſi pone ſotto ad vn caſſolo di vimini cō vn pollicino c'habbia almeno venti giorni:onde(per l'amore che li piglia)vi ſi dà il giorno ſeguente quei pollicini che ſi uuole. Ilquale,com'e poſto in libertà,ſi vede coſe grandi che fa nel paſcerli,nell'alleuarli,& nel cuſtodirli. Percioche,nō ſolo s'impazziſce di loro,quāto fà ogni altro vccello de'figliuoli, ma ancora nō gl'abbādona mai ne dì,ne notte,fin che le polaſtre fanno de gli oui & i polli ſon diuenuti capponi, Ma p hauer de' polli p tēpo ſi piglia vna gallina Indiana paſſato Natale la quale(eſſēdo ſana)ſi pone in luogo alquāto caldo cō vinti ò 25.oui ſotto di galline noſtrane: Da i quali (eſſendo coſi buoni , & ella ben trattata) in diciotto , o vinti giorni,eſcono tutti i pollicini quali ſi pōgono con lei ſotto vn caſſo-

lo

lo per giorni sei, o poco piu; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, fin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

Come si possono hauere dei pollicini per tempo. Le qualita che debbe hauere il gallo con piu doti sue.

Parlando poi delle qualita che debbe hauere il Gallo dico, che si pigli non molto grande, ne molto picciolo; percioche non sono cosi commodi per le galline, come sono gli altri. Ilquale sia di piuma negra, o rossa, & con la cresta uermiglia, & ben crespata a guisa d'una corona, & non mai piana, per esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse e bianche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vnghie forti, le ali grandi, & la coda tant'alta, che le pene si riuolghino sin'al capo; sia anco (sopra tutto) innamorato delle galline, & audace p affrontar qual si voglia animale che le volesse offendere. Et veramente questo animale nõ pur'e necessario p le galline; ma ancora perche col cantare a certe hore di notte, sueglia i religiosi adorare, i letterati a studiare, gli artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli a spatolare, & gli Agricoltori a preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, & per far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice Che il Gallo e l'horologio de i contadini; Come anco lo prezzano gli Alemani, i quali lo portano in pugno; & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Qual'e poi quella creatura che faccia fuggire il ferocissimo Leone (signor di tutti gli animali quadrupedi) com'egli fa sempre? Percioche questo singular vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi sottilissimi spiriti (come dicono i Sapiēti) che tātosto che si rappresentano alla vista di qsto fortissimo animale, vi feriscono talmēte le pupille de gli occhi, che li danno grādissimo dolore; Sēza ch' egli e singolare nell'atto generatiuo, stādo che ñ vi e altro vccello che satisfaccia a tāte femine, come egli fa, nè che cosi animosamēte le difenda da i nemici loro; & māco che sia cosi amoreuole nel participar con loro ogni cibo, ch'egli troua. Et oltra ch'egli e singolare nelle cose dette, e anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni cōe Caualiero, & la corona come Rè.

Vinc. Veramente si può dire, che sì come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, cosi questo rarissimo vccello e degno di maggior lode di tutti i pennati.

Trattato dei galli, e galline d'India.

Gio. Bat. Douendoui parlar ancora circa il tener delle galline, & galli indiani; dico che ci vol vn giardino, o prato appresso alla casa; p cioche oltra che si possono alleuare & tenere cō poca spesa, si cōseruano anco più facilmēte da ogni infirmità: conciosia che il ꝓprio loro e di pascersi di herbe, di animali & di aere; Ma vi bisogna vn gallo auda

ce & gagliardo, il quale, passato lanno, sarà perfetto per quattro, o cinque galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i'polli, siano tenuti per vn mese in luogo non freddo, & non lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, o che faccia caldo, non mancando a pascerli di diuerse herbe dell'horto, cotte, di pane, & di ricotta. Et ben che costino assai nell'alleuarli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, sta bene a tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici, quando questi masckni alle volte ne ho donati, & morti, che giongeuano a trenta & trentacinque libre l'vno; onde le femine sono a pena le metà, le quali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'una sedici fin diciotto. Et perche e bene che quei polli nascono in Luna crescente, (da che vengon tosto grossi) però si pongano a gli otto o dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

Vinc. Mai non ho voluto tener di questi vccelli, parte perche muoiono facilmente, mentre sono piccioli, & parte anco, perche sono sporchi, dishonesti, & horridi da vedere per conto della loro gresta: Et oltra che stroppiano & amazzano molte fiate i galli nostrani; i pollicini loro spendono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

Gio. Bat. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i biãchi; percioche nõ pur sono bellissimi da uedere, & molto buoni da mangiare, ma si alleuano anco piu facilmente de gl'Indiani. Sẽza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimente guardia de i cortili; perche quando veggono gente che non conoscono nell'entrare auisano quei di casa col cridar loro. E uero che hanno tre difetti dannosi a i patroni. L'vno che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, ouer'i prati. L'altro che, per dimorar volentieri i luoghi alti de'casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rompono gli oui alle pauone qñ couano accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora siano poste in luoghi talmente serrati che non siano molestate: Ma meglio sarebbe a metter q̃gli oui sotto alle galline nostrane; percioche li couarebbono sicuramente, & le pauone attẽderebbono a farne de gli altri in quantità: I quali siano posti in couo piu freschi, che si puo, & in Luna nuoua, percioche escono gli vccelli, & piu quãtità di maschi. Nõ mãcãdo di dar'alle pauone da beccare, & bere vicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffredischino gli oui.

Vinc. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri piu tempo di ogn'altra, tuttauia ho inteso che e di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.*

Gio.

Gio. Bat. Parimente sta bene l'hauer due, o tre oche, & un maschio (che cosi conuiene) le quali siano piu tosto bianche che beretine, per esser la loro carne migliore & la penna piu bella da vedere. Et questi vccelli, tanto piu s'alleuano facilmente, & vengono belli, quanto che son accommodati dacque corrente. Per tanto lodo metter'a couare al tempo loro de gli oui assai, e piu tosto sotto alle galline nostrane, che alle oche; percioche ne fanno maggior quantità: Non ponendone piu di sei, o sette per gallina (per esser grossi) & alle oche nō piu di quindici. Ma perche vi sono delle oche che piu tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & bere talmente appresso, che senza leuarsi possano satisfarsi del lor bisogno Poi, come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tenere tagliate minutamente con la farina, la quale sia piu tosto di miglio, che di frumento, dandoli dapoi delle latuche, o maicole, o altre herbe simili.

Nel tener delle oche.

Vinc. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danneggiano lherbe col beccare, & con lo sterco loro; nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare da prima penna & quando han piu tem po essendo grasse; oltra che sono vtili per la penna, & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie; le quali, combattendo ualorosamēte, ributtarono i nemici, ch'allhora entrauono.

Gio. Bat. Appresso io lodo a tener delle anitre; le quali (fuori che sono piu picciole dell'oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero e che il proprio loro e di stare & pascersi nell'acque; & massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose: Non lasciandole andar nelle peschiere; attesoche mangiano i pesci mezzanetti; & non essendoui tali acque, bisogna che habbino una fossa d'acqua piu tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendoui commodità di queste cose, & di cortile grande, sta ben a tenerne in copia: percioche, non tanto si alleuano facilmente, & sono buone da mangiare, ma ancora sono vtili per loro penna (la quale e migliore, & piu minuta, & piu sana per dormirui sopra, che non e quella delle oche) & perche fanno de gli oui assai, i quali, benche non siano cosi perfetti per gli amalati, ne cosi delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi: Oltra che si possono cosi metter sotto alle galline per couarli come alle anitre. Tenendole però allhora in luogo serrato, accioche non si partano dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando cosi sopra gli oui, non sarebbono piu buoni.

Dello alleuare, e tenere delle anitre.

Similmēte lodo a tener delle anitre Indiane; si perche sono piu grosse di

Dello alleuare le a-

nitre Indiane.

se di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri senza che i maschi non sono cosi buono il primo anno, come sono i nostrani per conto del generare; & perche sono meno lussuriosi. Et però vi vuole gran diligentia nell'alleuarli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, nell'acqua assai ne i vasi doue si tengono; aggiungendoli da poi della semola, & lasciandoli andar allacqua di fossa, & corrente, accioche possano pascersi d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

Della terza sorte di anitre vili.

Poi a volerne alleuar'assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschio indiano; percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitrini grossi, i quali si alleuano più facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo; da i quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorti, come anco fanno i muli, con le mule.

Vinc. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo auenire, vi prometto di non alleuarne, ne di tenerne d'altra sorte.

Trattato delle colombare.

Gio. Bat. Ancora sommamente io lodo l'hauer una buona colombara, & piu secondo la possibilità di ciascuno; percioche è cosa di vtilità, & commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle vie correnti; altramente sono molestati i colombi, & insidiati da gli vccelli di rapina. Et però (essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & vicine alle acque correnti, accioche i colombi non vadino lontani a beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amazzati, ò presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi volino sù & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si compiacciono molto del Sole, quando batte ne i tetti, nei corridori, & penetra per li finestroni, ò lucceroni; & specialmente al tempo del uerno. Non facendo finestre piccioli per entrare, & per vscire verso tramontana, ma dalle altre parti si; ouero essendouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè sorci; intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori; & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamere; percioche oltra che i colõbi si conpiacciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiati, & mãgiati dalle serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, & sorci; come spesse volte occorrono nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farui altra cosa, solamente per la vsciera fatta posta nel solaro, cõ scala da mano; & come si viẽ fuori (serrata prima la detta vsciera)

ra) si a subito posta per terra, accioche qualche animaletto non vi rampasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colombare di nidi per habitarui, & concaui i colombi: I quali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagnoli tessuti; accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & nõ in quell'altro. Accommodando però quei nidi di mano in mano; ascẽdendo fin'al tetto, sotto ilqnale sia intauellato, & imbiancato, ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche, & canteri per accommodar meglio i colombi, nettando tutti i nidi piu volte dello sterco, & d'altre cose: & massimamente nel gran caldo, percioche alle fiate abondano talmente di pedocchi, & camole, ò tarme, che li conducono co i pipioncelli quasi alla morte. Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, commune ho detto; ma ancora al Marzo, & al principio di Nouẽbre con tutto il pauimento, & ogni altro luogo.

A fornire poi vna colombara, si pigliano pipioncelli di buona sorte & non mai de' bianchi (per esser'i primi veduti, & amazzati da gli vcelli di rapina, & si pongono dentro in l bertà, con darli da beccare, & bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per se medesimi; & di piu vi si cauano le penne maestre, come sono per volare, accio che vistiano cosi almeno per giorni cinquanta; Che vscendo dapoi, nõ mancano a ritornare, & perseuerare come se vi fussero nodriti da i padri loro. Pigliando però solamente di quei che sono nati di Maggio, perche non sono offesi dal freddo, & sono di maggior prosperità per crescere, & per buscarsi piu presto il lor viuere. Ma per ampiare ogni colombara per l'anno seguente, si lascian'andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio fin'al Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar tor' il beccare di tempo in tempo fin'al San Martino.

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colombrare de colombi di altri, ma perche non è cosa Christiana a spogliar qual si voglia, non sia mai vero che le palesi. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar'a i suoi quando non ne trouano in campagna: & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, ò scossi i pipioncelli; & darli piu tosto del miglio, ò panico, ò granaccio cauato dalle biade, ouero dal pabulo che costa manco, ilquale è anco perfetto per le quaglie & per li polli; non dandoli a quel tempo orzo, ne spelta, ne vena, ne melica, ò legumi; percioche i pipioncelli, non li potrebbono inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decembre, di Gennaro, di Febraro, & di Marzo dei vinacciuoli per li quali, oltre che viueranno quei colombi, non couaranno ne anche fin passato Marzo; onde quanto piu tosto couano, tanto piu facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si ponga-

no le vinaccie con le guſcie in quantità mucchiate in qualche parte ſeparata del cortile, accioche i colombi poſſano intertenerſi con quelle, quando al troue non trouano da beccare, & maſſime eſſendo coperta la terra dalle neui;ſcoprendole però, quando fuſſe neuicato. Et però chi darà abondantemente da beccare a i loro colombi ne i tempi neceſſarij, non tanto ne cauarà ſempre buona vtilità, poiche non mai ſi partiranno; ma ancora uenendone de gli altri, i quali i loro patroni ſono ſcarſi, gli acquiſtarà con buona conſcientia.

Vinc. Certamente che vna buona colombara è di piu vtilità, & di minor incommodità, che non ſono gli altri pennati che ſi alleuano in caſa: percioche ſi procacciano la maggior parte del tempo il lor uiuere, & ordinariamente fanno ſei,& ſette volte gli oui all'anno; & piu ne farebbono, & uenirebbono maggiormente groſſi,quando ſi cambiaſſero le colombine caſalenghe, come ſono nate di otto giorni, con quelle delle colombare, accioche ſi accompagnaſſero con quei maſchi; ma fare con tal modo, che i padri,& madri non ſe ne accorgeſſero non ponendoui però maſchi caſalenghi, perche ſi accompagnarebbono con quelle della lor ſorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al baſſo.

De colombi caſalenghi.

Gio.Bat. Non ſolamente mi piace queſta meſcolanza per le cauſe che dite;ma anco lodo che ſi tenga di puri caſalenghi qualche numero,i quali ſiano però apparati dall'habitatione,accioche non la ſporchino & diſturbino la famiglia; oltra che couaranno, & nodriranno con piu commodità i loro pipioncelli. Onde eſſendo di buona ſorte, & ben'accommodati di ſtanza, & del viuere, ſono ſempre piu vtili, piu groſſi, & piu delicati di tutti gli altri.

Trattato delle peſchiere.

Vinc. Hora che mi hauete detto de gli vccelli, che commodamente ſi poſſono tener ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peſchiere.

Gio.Bat. Quando vi ſia commodità di acqua corrente, & di ſito a propoſito, è coſa buona a farne vna bella intorno al giardino, ouer al caſamento (ſe tanto ſi può) a modo d'vna foſſa percioche ſarà ſempre vtile, s'ella ſarà talmente accommodata, che non ſi poſſa rubbare, ò fuggir il peſce, ò romper il vaſo.

Voi vedete quanto è bella la mia, la quale non pur è larga vinti braccia, & lunga ſeicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la ferratella fatta con piu buchi piccioli, & poi eſce nel capo di ſotto per vn'altra piu ſpeſſa di buchi, di modo che non vi può vſcir ſorte alcuna di peſce, & ha tal ſorte ſiepe di ſpini nella ripa della poſſeſſione, che neſſuno può entrare per rubbarlo da qual ſi voglia hora.

Vinc.

Vinc. Si come io veggo che questa peschiera è vna delle piu belle & delle piu grandi, & delle piu fornite di pesci grossi, & piccioli, di tante altre di questo paese; così desidero di saper il modo che voi tene ste nel fornirla.

Gio. Bat. Tantosto che hebbi fatto il vaso con serraglie, mandai di Maggio al fiume di Ollio a comprar diuersi pesci (per esserne allho ra abondantia, per andare in amore) cioè carpene, dorade, caueciui, barbi, e tenche. I quali feci portare da dui caualli in quattro barili con cambiarli lacqua piu volte; oltra che gittai dentro gran copia di gam bari, lamprede, bozzie, serle, & veroui tolti nellacque nostre; a tale che in vn anno lhebbi fornita, come vedete. Ma non vi posi lucci; per che, come sono grossi, viuono solamente de gli altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto, per non hauere i denti come hanno questi. Et però chi vuol buona peschiera, non solo non vi ponga luc cio alcuno, ma venendoui, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori; altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

Vinc. Tanto piu è da lodare vna peschiera buona, quanto che non è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, & piena di al legria nel mirar lacqua, & nel veder vagare, & guizzare i pesci.

Gio. Bat. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi sarebbe da dir'assai, & che'l Sole ci mostra c'hab biamo parlato lungamente, metteremo questo trattato ad vn'altro giorno.

Vin. Iddio sà quanto vdirò volentieri questa diuina cosa: percio che è di poca spesa, & di grande vtilità. Ma non parendoui di ragio narne adesso, vi priego innanzi che ci leuiamo, che mi chiariate alme no alcune cose che desidero sapere: cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gli arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

Gio. B. L'openione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al uerno: percioche soprauenen do gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son taglia ti, che tardano piu anni a venir floridi come di prima: oltra che spesse volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pi gliano del tanto male, che li fanno nel tagliarli auanti il uerno: li taglia no per la lor sola, & propria commodità: cosa che non farebbono quando fossero loro proprij. Et però gl'intendenti che ne hanno, non solamente nõ li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quel le legne, obligano i compratori a non tagliarli, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente. E ben uero, che per brusciarle, du ano piu su'l fuoco se sono tagliate per Luna vecchia.

Del scaluar gli arbori.

Vinc. Ancora io ho sempre osseruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de'monti per esser piu sotto posta alla Tramontana; & a i grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osseruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati; perche sò quanto all'hora patiscono.

Del piantare gli arbori troncati.

Gio.Bat. Similmente vogliono che piu tosto si piantino gli arbori che van troncati, passato ch'è mezo Gennaro, & per Luna nuoua, che piantarli innanzi il verno: Percioche, venendo i potentissimi freddi, patiscono grandemente in quella parte ch'è appresso al taglio. Mi lodano però che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per dui, ò tre mesi auanti che si piantino: & osseruano non meno l'altre cose che vi dissi l'altro hieri nel piantar'i giardini.

Vinc. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate come voglion'esser le are.

Trattato delle are p batterle biade.

Gio.Bat. Bisogna che siano primamente alquanto rileuate, & pendenti a mezzo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i ueni vi possano giouar nel palar'i grani; facendole anco lontane da gli horti, da i giardini, & dalle vigne; perche altrimenti patirebbono per la poluere, & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, ò di siepi passe, ò per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami: tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che non si fessi; ma che egli stia ben liscio, & ben'vguale: Coprendole dapoi con la paglia, ò stoppia, ò con meligazzi quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da i venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si comincino a batter fuor'i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de i buoi, accioche s'inastrichino benissimo, & stiano ben salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, ò co i carriori. Hauendo vn portico aperto, & tanto lungo quanto elle si trouano larghe: per ridurui sotto i grani netti, ò fatti fuori solamente quando soprauengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre (quando il tempo non è fermato) per farui fuor'i migli & iui seccarli al Sole, che all'hora vi batte sotto quasi tutto il giorno.

Vinc. Poscia che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate an co i mezi, per li quali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

Discorsi per conoscere il buono, e cattiuo ricolto.

Gio.B. Cose assai si potrebbono dire intorno a questo, che mi chiedette, tuttauia la prima è che si rompano i terreni con l'aratro nel grã caldo, accioche siano (come piu uolte ho detto) trafitti ben dal Sole, il quale

quale li matura, gl'ingrassa, & gli netta beniſſimo.

Poi biſogna che le biade naſcano bene, & che'l verno vada aſciutto. & con gran freddo; percioche andando coſi per tutto Gennaro (oltra che le biade maggiormente figliuolano) i uermi, & altri animaletti non le mangiano ſotto terra. Ma vi reſta che la primauera, & altri meſi ſeguenti facciano ſecondo che deſiderano gli eccellenti Agricoltori, i quali per prouerbio antico dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le rugiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, & le tre acque, d'Agoſto per buona ſtagione, vagliono aſſai piu che'l carro, & buoi d'oro del ſauio Salamone.

Vinc. Ho piu volte vdito queſto prouerbio da gli eſperti, ma ne diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto.

Maggio hortolano, aſſai paglia, & poco grano.

Gio. Bat. Sempre le molte pioggie furno dannoſe a tutti i grani, & alle uiti quando producono i pampini, & piu nel fiorir le vue; & gli arbori fruttiferi. Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che uẽgono a quei tempi, & anco quando fioriſcono.

Di quanto danno ſono le pioggie.

Vinc. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, uorrei ſapere ancora i ſegni che occorrono quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarſi in pioggia.

Gio. Bat. Parlandoui da Agricoltore ſolamente, & non da Aſtrologo, dico che tanto piu ſegni moſtra il tempo, quãto piu per molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, ò dui auanti ſi veggono la notte piu numero di ſtelle; la Luna circondata di vapori, & che gli armenti ſaltano, gli aſini ragghiano, i lupi vrlano, & gli vccelli non ceſſano di volare, i galli di cãtare, le moſche, veſpe, tafani, & pulici di morſicare, i delfini, & altri peſci di guizzare, le rane, & roſpi di gridare, & le biſcie, & benole di vagare; oltra che'l ſale ſi fà humido, le cloache maggiormente puzzano; & le creature humane finalmente non ripoſano. Ma ancora è gran ſegno quando il Sole la ſera innanzi s'inſacca ne i nuouoli, & che la rugiada cade piu del ſolito.

Segni che ſi veggono innãzi le pioggie quando è duro il tẽpo.

Vin. Similmente vorrei ſapere; come ſi debbe gouernar l'huomo, nel vender le biade, per eſſer coſi mutabili di precio?

Gio. B. Due vie ho vedute oſſeruarſi da gli huomini prattichi. L'vna è, che non le vendono quando ſono in vil prec o, & poi come aſcendono quanto piu gli altri le tengono, eſſi ſempre le vendono. L'altra è, che quando vagliono conueniente precio, ne vendono vna parte, come ſarebbe al carnouale, l'altra alla Paſqua (ſe la campagna è bella) & il reſto al Maggio. Et queſto modo non ſi può fallare; percioche ſi vien ad oſſeruare quel prouerbio che dice.

Ricordi del uẽderle biade.

Meglio

L'VNDECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO,

Intorno alle vache, vitelli, giuuenchi, & buoi.

ESsendo ritornato M. Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secondo termine (stãdo che simili pigliano i fieni a pagarli al Marzo seguente, al Maggio, & al Settembre, per terzo; come anco essi vendono i loro formaggi a i mercanti co'medesimi patti) & salutatosi l'vn l'altro, secondo il solito, dapoi c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro, disse.

Poscia che Iddio ci ha mandato il nostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi; poi che generalmente sono i piu astuti d'ogni altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi al meno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

Dimanda fata a Scaltrito malghese intorno gli armenti.

Gio. B. Et questo tanto piu mi sarà caro, quanto che all'Agricoltura, non è cosa piu conueniente, e piu vtile de gli armenti, I quali non solamente furono tanto stimati da gli antichi, ma sono ancora piu che mai pregiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltiuare la terra al modo che facciamo, quando ci mancassero, nè haueressimo, chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tanta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i latti, & dalle carni loro; oltra che habbiamo un tanto beneficio dallo sterco loro, ch'eglie cosa incredibile.

Scal. Mi piace che conosciate le utilità, che ui prestano questi bene detti animali; ma se anco conosceste uoi altri nobili la felicità d'alcuni nostri malghesi, & pecorari, ho quasi per fermo, che molti abandonarebbono le lor grandezze, per godere la libertà, & la quiete che si troua in questa professione.

Vinc. Quantunque, Scaltrito mio, potreste dire il verò, nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamente delle quattro etá de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouenchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi: riserbando a ragionarmi della felicità de i Pastori (il che mi sarà caro intendere) ad vn'altra hora.

Scal. Non solo io son prontissimo a parlarui (pur che sappia) di quanto mi domandate, ma di mostrarui ancora quanto errano coloro, che non apprezzano le uacche, le quali ci danno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfettione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo del butiro, formaggio fiorito, & ricotta, cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

Quanti giorno fan lattare i vitelli & vitelle.

Vinc. Quanti giorni fate voi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

Scal. Benche vi siano molti di noi in questo paese, che gli amazzano come passano 25. ò 30. giorni, tuttauia sono piu delicati quanto sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta Ma questo non si osserua se non quando il formaggio val manco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per contrario, quando i formaggi si uendono i dieci è dodeci marcelli il peso (come già piu anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte piu di trenta giorni.

Gio.B. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa Villa, niuno vi è, che alleui almeno le vitelle piu belle, & di buona sorte (cóme soleuano & non venderle co' vitelli a i beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

Le cagioni perche non si alleuano simili animali cóe si solleuano.

Scal. Si come (fuori le primaruole) soleuamo alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, ò se lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (già piu anni) le otto, le dieci, le dodeci, & fin quattordici, nõ è possibile ad alleuarle: percioche ci verirebbono troppo care. Onde, per prattica vediamo, ch'è meglio à comprar le vache altroue di quattro, ò di cinque anni, & che sono pregne p otto, per dieci, & per dodici scudi l'una, che alleuar le vitelle, conciosia che non haueressimo vtilità alcuna, finche non haueßero almeno tre anni; come ordinariamente non vi diamo il toro, fin che non sono di vintiquattro, ò di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue, innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che nõ mangiarebbono meno di sei, ò di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascoli,

li,& i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona,& bella sorte,pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuassimo, Et però lo cõpriamo a nostro piacere in Valcamonica,in Voltolina; o piu tosto nelle terre de i Grisoni,ouer de gli Suizzeri, per esser grandi, & di buona sorte,si perche le alleuano con poca spesa, & per l'abondantia grande de i pascoli,& de i fieni che sono in quei paesi mõtani; & si anco per che le pigliano(quasi sempre)che sono della pregnezza seconda cõciosia che vediamo le qualità delle terre loro,le quali mostrano piu di tutte le altre cose della persona,il poco,o il modo valore d'ogni vacca.

Vinc. Che buone regole osseruate voi malghesi nel comprare queste vacche.

Scal.Primamente(sopra ogni cosa)le pigliamo che siano nate, & alleuate ne i luoghi aprichi,& nõ mai ne i vaghi; percioche, si come in quelli sono di tal sorte,che durano buone i dodici,i quatordici,& sedici anni:così in qsti sempre restano deboli,e viuono buone poco tẽpo.

Cio che si debbe osseruare nel cõprare le vacche.

Vinc. Come fate a conoscer distintamẽte questo,quando le comprate alle Fiere,doue ne vengono a migliara?

Scal.Le conosciamo di vna in vna facilmente, percioche quelle de i monti soliui,hanno la testa picciola,i corni curti,& i peli spessi,molli,& bassi;& queste altre delle valli, o de i monti verso Tramontana, hanno la testa grossa, i corni lunghi, & i peli rari,duri, & lunghi: Le quali lasciamo a i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre per ammazzarle.Onde quando siamo per conprar le vacche che vogliamo, le pigliamo ne i tempi che patiscono, o alle fiere, piu tosto,che quando mangiano i fieni;percioche non pure le vediamo benissimo nel mouersi con tutte le parti della persona,& se sono pregne o nò;ma vedendo i denti,sappiamo ancora di che età sono.& trouando che siano di testa allegra,& curta con gli occhi grandi,e neri,le corne non lunghe,le nari larghe,le orecchie pelose, la persona lunga, & grossa, le tette ampie, & lunhe(poi che in quelle consiste la maggior vtilità di ogni vacca)il pelo molle,curto,& ben rosso,o alquanto oscuro,le accettiamo volentieri.

Vinc. Qual sorte di tori vsate voi per li migliori?

Scal. Habbiamo sempre per buoni quelli, che sono lunghi,ma nõ troppo alti di peli ben rossi,ouer oscuri;in parte,di spalle larghe,di gãbe grosse,di corpo stretto, & tondo, di petto largo,di collo grosso,di giogaglia che vada ondeggiãdo,di testa curta,di fronte larga, di ceruice superba,di faccia spauẽteuole,di occhi neri,& grãdi,di corna curte acute,rosse,& nere,di coda lunga,sottile,& pelosa.

Quai tori sono buoni,e per quãto tempo.

Vinc. Vorrei saper ancora,a quante vacche può supplir vn toro;&

per

per quanti anni può esser'a proposito per esse.

A quante uacche puo satisfare un toro.

Scal.Essendo il torto della statura che ho detto, & di natura poten te,& di n. esi quatordici,puo satisfar benissimo a quaranta, a cinquan ta,& a sessanta vacche sin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo,e pazzia non mutarlo,& senza castrarlo,venderlo a i beccari,

Gio.Bat.Voi dite due cose contrarie a quello che dicono gli anti- chi,l'vna che vogliono,che'l toro sia perfetto nel genarare da i quat- tro anni fin'à dieci, & dodici:l'altra che dui tori siano necessarii a ses- santa vacche.

Scal.Puo stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma a noi malghesi di questo paese non conuien'osseruar niente manco per esperientia continua.

Vinc.Come possono montar sopra le vacche quei tori,che sono di quattordici mesi,o di poco piu tempo.

Scal.Voi sapete che in assai cose,doue mãca la natura,lhuomo s'in gegna di supplir con l'arte.Il che facciamo ancora noi malghesi in q̄- sto caso che dite: percioche,quando i tori sono giouani, & bassi; fac- ciamo vna buca talmente larga,& commoda,che ogni vacca vi pos- sa stare:onde trouandosi quel toro tanto piu alto nel terrenno non ca uato,puo commodamente far ciò ch'egli desidera. Et piu dico, ogni volta che qual si voglia toro ha fatto l'officio suo non manchiamo a legar quella vacca;perche altramente, egli ritornarebbe al medesi- mo effetto,& si consumarebbe in poco tempo.

Vinc.Da qual tempo osseruate uoi di dar il toro alle vacche prepa- rate,accioche maggiormente vi diano il latte a proposito,per far mi- glior formaggio.

Da qual tẽpo sta bene adare il toro alle uacche.

Scal.Il vero tẽpo di dar loro il toro,e il Febraro,& il Marzo & non ne gli altri mesi interiori,ancor ch'elle fussero preparate(stãdo che or dinariamẽte ritornano piu volte a prepararsi nel tẽpo della primaue- ra,percioche partoriscono poi di Nouembre,o di Decembre onde vẽ gono a dar il latte a quei parti, quando mangiano i fieni,ilquale nõ e cosi buono per far formaggi delicati com'e quando si pascono d'her ba dopo mezo Febraro sin per tutto Ottobre. E questa e la vera via di tener le vacche affilate(come noi diciamo)& nõ fare,come alcuni os- seruano;i quali nõ s'ingegnano a dar il toro a i tẽpi detti,e mãco a far preparar le vacche, quãdo tardano a settimane,& mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tẽpo hãno nuoui parti, & nuoui latti, disor dine veramente grande;& che sem pre apporta loro danno assai.

Modi per far uenir le uacche al toro.

Vinc.Che modi osseruate voi malghesi,per far venir le vacche al toro,come vsate di dir cosi?

Scal.

Scal.Si come il mio Magnifico patrone(che mi ode(fa produr tanta copia di buon fieno a'ſuoi prati, per cagione del letame,& poluere, ch'egli dà loro ogn'anno abbondantemente ,coſi per lunga pratica conoſco , che quanto piu dò del fien nuouo , del panello di linoſa,& del ſale alle mie vacche, tanto piu abondano di latte, & ſtanno graſſe,& morbide talmente,che nō fallano (dapoi channo partorito) di prepararſi al torro,in termine di dui meſi,o poco piu, Et pero errano grandemente coloro , che penſano di cauar frutto aſſai dalle lor vacche , benche le diano poca paſtura , & manco panello , & ſale, che ſe fuſſero liberali nel trattarle, bene . non ſolamente cauarebbono la medeſima vtilità , che faccio io dalle mie; ma ſe deſſero del ſale ancor'ogni giorno alle vacche che tardano fin che ſi preparaſſero, non ue ne ſarebbe alcuna, che non faceſſe il medeſimo , che fanno le mie.

quanto er rano coloro che non ſono libera li uerſo le uacche.

Gio.Bat.Piu volte io ho detto a queſto propoſito, che ſe tutti i malgheſi oſſeruaſſero di dare ad ogni vaccha(che ſia di corpo grande) pocomen di carra tre di buon fieno,e tanto panello,& ſale,come fate voi ſon certiſſimo che tutti diuenterebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle voſtre il mio,ho veduto d'anno in anno, che ſempre hauete auanzato qualche ſomma di ſcudi;oltra l'hauermi pagato liberamente a i termini,& hauer mantenuta la voſtra famiglia beniſſimo ſecondo i pari voſtri.

Vinc.Dapoi che uoi malgheſi mandate le vacche di maggio a paſcer nelle noſtre campagne,& di Giugno poi in monte,accioche paſcano in q̃lle herbe freſche,& morbide fin che le ritornate anco ne le cā pagne dopo S.Bartolomeo,ouero alle caſcine hauendo tolto i fieni; vorrei ſaper da uoi quando le paſcete di fieno,s'e coſa buona a tenerle ben calde nelle ſtalle al tempo del freddo, & maſſimamente eſſendo eceſſiuo?

Scal.Solamente gli huomini ignoranti & auari le tengono talmēte rinchiuſe nel caldo a quel tempo che le poluere vacche non māgiano la metà del fieno,che mangiarebbono quando fuſſero tenute nel caldo mezano,come fanno i liberali che tendono, alla vtilità maggiore; percioche per iſperientia ueggono , che quanto piu mangiano buon fieno;tanto maggior copia di latte producono.

Che le ua che non ſiā tenute tro po calde nel tempo del verno.

Vinc. Poi che tenete le noſtre vacche morbidamente, vi priego che mi diciate anco quanti peſi di latte vi danno all'anno,oltra il lattar de i uitelli,& vitelle;

Scal. Auenga che ordinariamente molti di noi ſi contentano quando(computando l'vna vaccha con l'altra) fa cento peſi di latte,nondimeno io non mi contentarei ſe le mie non paſſaſſero cento vinti,& cē

to

to trenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono fin'à cen toquaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quanto in porta à pascerle bene, & non a spargerne il loro mangiare, come vien fatto da molti, che non hanno giudicio.

Quanti pesi di latte deb be fare una bona uacca

Vinc. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di dui pesi salato, & ben'ordinato.

Scal. Non ci vuole manco di pesi ventiquattro, o venticinque di lat te fresco per fare vn formaggio ben ordinato, il quale si troui dui pesi in capo dell'ano, secondo l'vsanza nostra.

Vinc. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro & di sei pesi l'uno, & anco piu come fanno sempre gli altri Piacentini & Lodesani, i quali (per farsene grandissima copia) vanno per tutto il mondo?

Scal. Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formagi, quanto fanno quei paesi; nõdimeno ne facciamo tanti e tanti, che se nõ fussero mangiati da vn tanto popolo com'e il nostro (il qual passa settecẽto mi ia pei sone) ne anderebbono maggior copia fuor del pae se, di quel che fa, ma ne vanno però tanti a Roma, e piu a Venetia, & nell'Alemagna, & con tal riputatione, che son apprezzati maggiormente de i detti Piacentini, & Lodesani. Et questo auiene, perche non solamente sono piu delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni (come ben si veggono albe colore, & che non vengono verdi quando sono tagliati, come fanno gli altri detti) ma ancora per che gli vsiamo grandissima diligentia nell'ordinarli, oltra che per nõ esser alti piu di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani: i quali essendo alti quasi vn palmo, non possono riceuere cosi il sale nel mezo, quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

Quanti pesi di latte ui vol a fare un formaggio salato di dui pesi.

Perche si fa i nostri formaggi non piu di dui pesi.

Gio. Ba. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi non facciono i loro formaggi della grandezza de i nostri; si per le cose c'ha nete detto, & si anco perche sono commodi nel maneggiarli, & per portarli da vn luogo all'altro.

Vinc. Si come piu, & piu volte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, cosi non vi sarà di marauiglia, se appresso a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate, l'ordine che tene te dal principio fin al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi cosi belli, & delicati, come fate.

Scal. Differentemente bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno; & l'altra calda della state: & laltra tẽperata dellautuno, & primauera, si puo cauare dalla prima del butiro assai piu, che nõ si debbe fare nellaltre due, percioche

Tratato del fare i formaggi butiro, e ricotte

all'hora

allhora il latte si appanna piu facilmente,& non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima (quanto sarebbe al l'altro della Primauera,dell'Estate,& dell Autunno, poi che questi sono i piu delicati.

Vin. Lodate voi coloro,che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai?

Scal. Messer nò. Non biasimo già il cauarne al tempo del verno; perche(come ho detto)quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco,per le vacche che si trouano pregne, o che lattano i loro vitelli: & si anco perche si tiene il latte di tre, o quattro volte che si mungono cosa che non si fa ne gli altri tempi,& specialmente quando fa caldo:parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto piu d'vn giorno:& parte ancora perche non solo non si dourebbe mai cauar piu di due libre, o due e meza di butiro p pesi dieci di latte;ma alcuni de'nostri non ne cauano niente;percioche,per isperienza veggono,che questo formagio resta piu delicato,& si mantiene (a tanto per tanto) di piu peso de gli altri.

Gio.Bat. Voi mi hauete pur detto,che a non cauare il butiro, quel formaggio è molto dubbioso di guastarsi.

Scal. Confirmarei ciò che voi dite, quando si mancasse a romper benissimo,la giũcata.Et pero ogni malghese bẽ prattico di q̃sto non pur la rõpe talmẽte col bastone,che fa parere che nõ ve ne fusse mai: ma ancora com'ella è ridutta al fondo, le dà vn poco piu fuoco del solito,accioche q̃l formaggio si morbido nõ si guastasse,come facilmõte sarebbe quãdo nõ fusse alquãto piu cotto dell'altro. Posti adunque vinti,& 25.pesi di buõ latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tãto caldo,che si possa suffrire col braccio nudo,vi si pone vn onica di buõ caggiò bẽ minuzzato cõ l'acqua in vn piatto,e volendo che'l formaggio resti con bel colore,vi si mette anco dentro tanto zaffarano pesto, quanto starebbe sopra vn quattrino;com'è ben caggiato il latte,si rõpe col bastone tondo,& ben bianco fin che si uede esser bisogno:onde essẽdo ridotta la giõcata rotta al fondo della caldara,il malghese polito cõ pãni di bugato,caccia le mani e braccia bẽ nette fin'al fondo volgẽdo e riuolgẽdo q̃lla massa,fin ch'ei conosce essere vgualmẽte cotta & alquãto soda e tõda di maniera che la leui fuori,caccãdoui sotto vn pãno bẽ biãco,o piu tosto vn mastello,& la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendẽte,accioche esca tutto il brodo del latte superfluo;la quale,cinta,& stretta quanto,vi conuiene, la copre con vn'asse tonda, mettendoui sopra delle pietre di sofficiente peso; & altro non vi si fà fino alla mattina seguente: La qual massa,p essersi ridotta in bel fromaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno;

 & ordi-

A che modo si ordinano i formaggi & come si conseruano lungo tempo.

& ordinata a simili formaggi con le assi sopra le scalere di mano in mano; nõ facẽdoui altro che volgerlo ogni giorno fin che'l quarto, o quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora vi dà vn poco di sale minuto, & il simile fà il seguente giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi; & leuatoli la fascia non vi fà altro che nettarlo con vn straccio, lasciandolo così fino alla mattina seguente, acciochè si asciughi, & s'indurisca; & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di piu, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto a quatro, o cinque altri formaggi anteriori, che pur si salano. I quali, vn giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella; ponendoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, o sei; & così va crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, fin che ne riceuono; leuandoli, & ritornandoli le fascie, fin che egli in vinticinque, o trenta, o piu giorni conosce esser quelli ben duri, o alquanto teneri; come ve ne sono diuersi, i quali o per poco fuoco, o per troppo, restano ben disposti, o male, a riceuere il sale: Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamente i Settembrini; i quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fori, che la crosta loro non puo riceuer'a pena la metà del sale, che li bisogna.

Vinc. Che si fà a i formaggi, che si trouano salati a bastanza.

Scal. Leuati dal sale (come non lo riceuono piu) per quattro, o sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno fin che sono asciutti, & poi si raspano, & si nettano da ogni lato, & attorno cõ coltello fatto a posta non ben tagliente, & all'hora portati nell'altra cascina il solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, o vinti giorni, & si nettano ogni volta con le mani, o cõ lo straccio, & poi si vngono con oglio di linosa, & si fregano benissimo con le mani, nõ facendoli altro che volgerli ogni quattro, o sei giorni; & fregandoli pur con le mani ogni volta; tenẽdo bene scopate le assi doue si pongono, osseruando questo fin che hanno passati sei, & otto mesi; & anco vedẽdoli se mostrano qualche difetto di fessura, o di caruolo che li rodesse ouero che si gonfiassero; percioche gonfiandosi, nõ vi è altro rimedio che mangiarli, o venderli per quello si puote, & gittando fessura, o caruolo, si vngano ancora col detto oglio il quale li conserua benissimo, benche vi sono alcuni altri che li vngono con oglio d'oliua, cõ butiro marcio, acciochè maturino piu tosto; ma meglio è quello di linosa, & anco piu la morchia sua; pciochè q̃ste due cose sono piu a proposito per cõseruar simili formaggi, & per darli piu bel colore, che ha alquãto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, li fan parer palli

di

di,cioè di poco colore.Basta che passato l'anno trouandosi netti non occorre farui altro che vederli ogni mese,o dui,& volgerli, scopandoli benissimo,& medesimamente le assi doue si tengono.

Vinc.Hauete voi altro secreto per conseruare questi formaggi per qualche anno.

Scal.Non solamēte si conseruano lungo tempo in vn mucchio grāde di miglio,ma maggiormente nella linosa essendo assai;percioche, si come quello (per esser di natura freddo) li tiene solamente freschi di ogni tempo;cosi questa li conserua similmente nel gran caldo freschi,ma nel freddo anco caldi; cosa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco;come per contrario li nuocono coloro i quali non mācano a farli maturare per forza in poco tempo stringendoli al fuoco di carbone acceso: tenendolo nelle camere, o cascine dette in solaro con le fenestre ben chiuse;non considerando che questo modo fà maturar ogni formaggio acerbamente,ch'egli cala nel peso di piu, che nō fa nel mutare col tempo che vi conuiene;ma per l'ingordigia di cauar'in breue tempo il danaro,non guardano,che l guadagno sia manco del consueto.

Gio.Bat.Quantunque e da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani,tuttauia mi piace piu assai a conseruare i piu belli,& i migliori nell'oglio di oliua,ouero nel ben purgato di linosa col fuoco,come ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte o nel piano di Maggio;percioche quanto piu vi stanno tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

Vinc.Non hauete voi p migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora(com'e tutto quel che fate voi) che non e il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

Che il formaggio di uacca e di pecora e miglior di q̄l di uacca solo.

Scal.Non e dubbio alcuno,che la lūga esperiētia mi hà fatto veder che'l mio formaggio riesce sempre piu saporito,piu delicato,& si mātiene con maggior peso & però nō e marauiglia se io perseuero a tenere ottāta, & cento pecore appresso alle 35.& 40.vacche,& se vendo il mio ogn'anno nō solo quattro & cinque soldi il peso di piu che nō fanno quei malghesi che ne fanno q̄lla medesima somma che faccio io, ma ancora le peccore,mi rēdono(a tāto p tāto)maggior'vtile che nō cauo dalle vacche Vero e che questa sorte di formaggio resta alquāto bianco,ma stādoli quel poco di zaffarano(come faccio)resta colorito.

Vinc.Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di q̄sti dui latti mescolati,che nō son le pure di q̄l di vaccha?

Quali ricotte salate son migliori

Scal.Non solamente sono piu saporite quelle de' detti dui latti, & piu le pure di pecora;ma sono ancora piu delicate quellaltre fatte di latte di capra;& medesimamēte sono q̄sti latti, cioè si come quel di pe

cosa e migliore,& piu grasso di quel di vacca; così in queste due cose auanza tutti quel di capra.

Per quanti modi si possa seruir col la panna di latte.

Vinc. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

Scal. Primamente facciamo da ogni tempo gran quantita di butiro, il quale mangiamo in diuersi cibi (fuori però de'tempi prohibiti p la santa Chiesa) & quanto piu e fatto di fresco, tanto e migliore. Poi non pur ne facciamo del latte mele, & de'capi di latte, che voi altri mangiate, si delicati col zucchero; ma ne vendiamo a coloro, che fanno delle rosate sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zuchero, cinnamomo, & anesi sopra quando sono cotte, ouero de moscardini.

A fare il latte mele

Vinc. Che modo tenete voi nel fare si delicato il latte mele?

Scal. Posta la panna con acqua rosa in vna baccia, o altro uaso commodo si sbatte, & si riuolge con le bacchettine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si và leuando col mescolo forato di mano, in mano secondo che si fà (ponendoui sopra del zucchero bene spoluerizato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuolgere, fin ch'e finiti di ridurre in schiuma.

Vinc. Come fate ancora il vostro capo di latte?

A far il capo di latte

Scal. Primamente poniamo la pāna al fuoco in vn caldarino bē netto, la quale mouiamo di continuo con vn bastone bianco fin ch'ella si gonfia, & leuata all'hora dal fuoco, ui mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella; non mancando a mouerla col medesimo bastone fin che vi si possa tener dentro il dito picciolo; facēdola poi passare per lo sedaccio, o pezza di lino rara. Et fatto questo mettiamo dentro il cagio distrempato con l'acqua fresca, o piu tosto con l'acqua rosa: e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, o piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato; il quale non pur voi altri nobili mangiate così volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zuccero, ma e anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

Vinc. Come fate voi malghesi questo caggio,

A che modo si caua il caggio.

Scal. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gli interiori de'vitelli maschi, & femine, il quale e tanto migliore, quanto che questi, animali si trouano ben grassi, e tantosto che l'habbiamo spiccato della budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle cō vn stecco acuto (come se fosse la borsa de'testicoli) & poi l'attacchiamo sotto al camino doue si fa fuoco, accioche venga secco.

Vinc.

Vinc. Vorrei saper ancora á che modo fate lagra, che voi altri adoperate nel fare, che'l fiorito diuenga poina, o riccotta?

Scal. Ordinariamente habbiamo il vasello, del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altrotanto brodo vi ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non man chi mai, Ma se qualch'vno ne uuol fare di nouella, & massimamente in un vasello nuouo, lo piglia (per lordinario) d'una brenta; facendoui il buco donde si caua l'agra non appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti lá fece, & si caui solamẽte quella; che fa di mestiero. Et però tolto il vasello concio (come ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto vi si mette vn pane di le uito rotto in piu pezzi, & vna man piena di sale, & anco delle ortiche; Et a questo modo si fa, l'agra perfetta in, tre, o quatro giorni, che non si guasta mai.

A che modo si fa lagra.

Vinc. Che via si tiene nellalleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno álle cose dell'Agricoltura.

Scal. Scelti i vittelli ben fatti, & di buona sorte si allattano poco piu di sessantá giorni, mà però vi si commincia dar fieno buono ouer dell' herba (secondo i tempi) come hán passati li quaranta, accioche a poco a poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, o sei vi si dà (p lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato cõ la semola fin che mangiano, secondo il solito. Auuertendo a castrarli nel tẽpo che non fa fredo, ó molto caldo, & per Luna scemante; percioche la piaga si ristringe, & guarisce facilmente.

Come si alleuino i vitelli & da qual tempo si castrano.

Vinc. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouenchi, per farli tirar i carri, & arar la terra?

Scal. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mãgiare, & pascere secondo le stagioni, accarezzãdoli hora nel darli vn poco di sale, hora nel fregarli cõ le mani alquãto la testa, hora la schiena & hora il corpo tenẽdoli anco sempre legati mentre che stãno nella stalla. Et sceleti poi i compagni qualificati di grãdezza, di grossezza, di fortezza, & di età, non si manchi legarli alla mangiatora appresso l'vn l'altro, & medesimamente quãdo si cacciano a pascere, siano legati a dui a dui cõ vna corda insieme, accioche se vsino ad amarsi, facẽdoui spesse volte veder'i boi che tirano i carri & quando arano, o fanno altre fatiche cõducẽdoli anco spese volte nõ pur doue sono gẽte assai caualli, porchi, & altri animali, ma doue si fanno strepiti di molini, di foli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmente. Et come si psima il tempo di farli tirare (il quale sia non piu tosto di trẽta mesi, ne piu tardo di trenta sei, & che nõ faccia caldo o pioggia) vi si faccia portar il giogo qualificato alla lor età; & dopo quatro, o sei

Come si domano i giouenchi per conto dell'Agricoltura.

 giorni,

giorni, vi ſi attachi il timoncello con la catena che vadi per terra, accioche non ſi ſpauentino, & paſſati tre, o quattro altri giorni, ſi attachi a quella catena vn zocco di legno di qualche peſo, percioche tirandoſelo dietro, cominciano aſuefarli alla fatica, & alli ſtrepiti proſſimi ad eſſi. Finalmēte ſi cominci a metterli inanzi a i buoi che tirano il carro & ſempre cō carezze, ne batterli mai fin che nō ſi veggono ben amaeſtrati, & aſſicurati al tirare; auuertendo però a non faticarli ſe non tanto quanto porta la diſcretione, & ſpecialmēte hauendoui gran riſpetto il primo anno. Et non fare, come fanno molti di poco giudicio, i quali non ſolamente affaticano ogni ſorte di buoi oltra le loro forze pur'aſſai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti, non facendoli riposare ſopra la paglia aſciuta, o altro ſtrame buono; conciosia ch'e meglio tenerli mōdi, ben fregati & ſtreggiati ſera, & mattina, & la notte accommodati di ſtrame a ꝓposito, con poco mangiare, che darli del fieno in copia, & nel reſto trattarli male. Che in vero ſe nō ripoſano coricati ben almē di notte non poſſono ne anche rumiare il loro cibo con quel beneficio, che fanno quando dormono ſopra i letti ſecōdo il lor biſogno.

Vin. Hora che ho inteſo come ſi debbono trattare i buoi, accioche ſi mantengano gagliardi, vorrei anco ſaper almeno i ripari che ſi poſſono fare alle infirmita maggiori, cominciando a quella del piſciaſangue, per la quale tanti ne muoiono.

Rimedii al piſciaſangue.

Scal. Perche queſta infirmità viene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella ſechezza, & ſpecialmente per rugiada, il primo riparo e che non biſogna laſciarli bere ſorte alcuna, di acqua, o di altra coſa, percioche come beueſſero, non vi ſarebbe poi ſperanza di aiutarli, & il medeſimo ſi faccia quando vien loro per altra cagione, & maſimamente per ſcaldarſi troppo, & poi raffreddarſi; prouedendoli quanto piu toſto ſi veggono coricarſi per terra, & leuarſi poi in piede, non trouando luogo per riposare, ma mouendo hora il capo, & hora torcendoſi a piu modi con la vita. Onde per ſanare queſta malattia ſi piglia oncie tre di ſemenza di canape, oncie tre di miglio marino, peſti inſieme, & vna di triacha, con dui boccali di vino bianco, & bollite queſte coſe in vn caldarino, & poi freddite, vi ſi pongono dentro due oncie di zaffarano, & ſi danno al bue per la gola. Ancora e buono vn bicchiero di ſucco di piantana mezo di aceto forte, mezo di oglio comune, e come ſarebbe la quantità de due caſtagne di poluere di zucca ſaluatica, & altretanta ſomma di guſci di oui, & la metà pur di poluere di grapola, & dare tutte queſte coſe al bue per la gola. Et oltra ch'e buona vna ſcudella della propria orina, vna & meza di oglio comune, ſei oui freſchi, & vna man piena di calino di forno, & sbattute queſte coſe ben'inſieme, ſi danno al bue per la gola. Si può guarire anco con due libre di mele, oncie ſei di feccia raſpata di veza, detta tartaro vna di cannella fina

fina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di late di vacca, si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col riforzino, & si batte con vna bacchettina fin che e diuenuta ben rossa & forata dapoi, & tagliate le venette dalle bande, esce sangue verde. Et fatto ben questo, bisogna salassarlo subio; & guarisce.

Vinc. Che riparo si può fare al mal del lanco; ilquale amazza il bue, chi non gli rimedia subito.

Scal. Questa infirmita viene al bue dalla stanchezza, & piu nella primauera, che da ogni altra stagione, per lo abondar all'hora del sangue assai: onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliar solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle; & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che egli esca sangue e non meno tagliar vn poco la cima di ogni orecchia: & non vscendo sangue da simili tagli, quel bue e quasi morto. Niente dimeno non bisogna mancar con dui homini, vn per lato, fregarlo sotto il corpo con vna stanga, o altro legno tondo commodo, tenendone vn capo per ciascuno. & facendo questo fin ch'e rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schiena solamente piu tosto con panni di lana, che di tela & facendolo passegggiar alquanto quando: nõ migliorasse co i rimedij detti dandoli del buon fieno, o del pan di miglio: & non all'hora del sale per modo alcun. Et vedendo non giouarli questi aiuti, finalmente se li dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco pur nel molle, ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco, & a questo modo guarirà, non mancando poi a medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

Al mal del lanco.

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, & specialmente per rugiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'una all'altra parte & vnto benissimo di oglio commune si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quatro, o cinque dita, & poi si fa passeggiare fin che esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se il frega il ventre con vna stanga al modo detto: non cessando di farlo passeggiare finche tal gonfiatura non è partita.

alla gonfiatura del corpo del bue.

Similmente gionfiandosi la coppa al bue, e perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto, la si frega con quella piu volte al giorno, & in quatro, o sei di guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, ò per altra via non si bagni, perche simil male procede quando e caldo dalla fatica, che all hora vien bagnata dalla piogia, o per altra via. Et anco si guarisce il medesimo male con vn'ouo rotto bene in vna scudella, & si pone sopra la coppa con tutto il guscio rotto, & fregatolo benissimo dopo poco si puo adoperar quel bue come prima.

alla gonfiatura della coppa del bue.

Non meno alla enfiagione del piede, si pone sopra delle foglie di sambuco

Al gõfiarsi de i piedi, & al maccarsi.

peste con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele songia di porco & semola, bollite insieme nel vino bianco, & lasciatolo cosi per tre giorni sarà guarito.

Alla inchiodatura del bue.

Ancora alla inchiodatura del piede, tagliato, & nettato prima in luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio commune, & poi postoui dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si ferra di nuouo ponendoui però tra il ferro, e boco, del pelo del medesimo bue.

Alla vngia caduta al bue.

Appresso all'unghia caduta al bue si fa vnguento con vna oncia di trementina vna di mele, & vna di cera nuoua si vnge quella per quindici giorni & dapoi lauata con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato & meza oncia di allume di rocca puluerizata, fin che ella sara ben guarita, hauendo però rispetto a non faticar quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir assai: Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che il beua per tre giorni, ma ne anche mãgi herba, & pero se li da delle foglie di oleastro, & di canne saluatiche, per lo detto tempo, & poi se li da delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano ortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li da delle foglie di lauro tenere.

Al mal di flusso del bue.

Poi quando il bue non può andar del corpo per esser pericoloso male, dico che per sanarlo, si piglia oncia vna di aloe epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno a bere la mattina fin ch'e libero.

Al guarire il bue, quãdo non puo andar del corpo.

Io haurei ha narraui intorno a piu infirmità che vengono a i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien andar a riceuer certi danari in Bagnolo, farete contenti di darmi licentia, che poi di mattina farò qui per tempo, & al vostro commando.

Gio. Bat. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, inanzi che vi partiate farete ancor piacer a M. Vicenzo, & a me dir i rimedij piu importanti per li mali che vengono alle vacche.

ad alcune infermità delle vacche.

Scal. Benche vi siano piu infirmità, nondimeno le piu importanti sono cinque, che facilmente le amazzano, cioe, il pisciasangue, foruesi, l'anticuore, mal del fianco, & la polmonera.

Al pisciasangue non solamente sono buoni alle vacche i mesimi rimedij che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male venendo nella primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia, & di ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato, & cacciandole queste cose per la gola, per esperientia trouano che il piu delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo, non le lasciano beuer in modo alcuno finche non sono del tutto liberate.

Poi ai foruesi che vi vengono nella gola, subito che si auueggono di questo male

male, tagliano con coltello ben tagliente, doue sono i lattesini, & cauatone un poco, mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito; facendo questo con diligentia, fin che e ben guarita.

Ancora circa allanticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & le fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce, & poi salassato in piu luoghi dellenfiagione, vi fregano per tutto col sale, & le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno, bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.

Parimente circa al mal del lango, i rimedij che si fanno a i buoi in simil caso: senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io vi dica circa al male della polmonera, il quale e talmente desperato di remediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nellaltre stalle, non ritornandouele per piu giorni, nel fin che non sono ben lauate le mangiatore con acqua ben bollente con herbe odorifere. Et questa infirmita non pur vien alle vacche per cagion delle cattiue herbe, o fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio dei caualli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si desperato, oltra che non vogliono caualle, o caualli appresso alle loro vacche, ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini, perciochè veggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine, andarò a Bagnolo, come vi ho detto.

Vinc. Voi certamente andarete a Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

Scal. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamēte sono a cauallo con buoni capelli, & cappanotti, come sarò ancora io in vn subito all'ordine.

Gio. Bat. Dapoi ch'egli e partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia hà da esser non poco lunga, mi farete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

Vinc. Non posso mancarui di quanto mi commandate.

IL FINE DELL'VNDECIMA GIORNATA.

LA DVODECIMA GIORNATA.

DELL' AGRICOLTVRA

Di M. Agostino Gallo.

Intorno alle pecore, & alle capre.

SSENDO restaro la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa Messer Vincenzo Maggio con M. Giouan Battista Auogadro leuati che furono la mattina seguente, andarono alla santa Messa; & dopo che hebbero per vn gran pezzo caminato lungo alla bell' acqua della Mora, ritornarono a casa; onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere; & poi guardandosi l'vn l'altro che s'incominciasse a ragionare il Maggio volgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito, disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle vacche, vitelli buoi formaggi, & altre cose cauate dal latte; mi sarà gratissimo che parimēte sta mane ragioniamo della natura delle pecore p esser di maggior' vtilità in molte cose, che non sono gli altri animali quadrupedi.

Principio del parlamento circa l'vtilità delle pecore

Gio. Bat. Non e dubio alcuno che da questi animali habbiamo grā beneficio per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo sterco che sempre ci rendono. Percioche, si come se non fusse la lana loro tanto necessaria p lo nostro vestire, ci cōuerrebbe habitare fra le selue, ò nelle grotte, & non nelle città, castella, o ville, come facciamo; cosi se non fussero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per gli estremi freddi che occorrono in molte prouincie. Poi nō solamente viuiamo delle loro carni, de'latti, & delle cose che cauiamo tutto dì da q̄lli, ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor'assai ne i frutti della terra, per esser'il migliore di ogni altro animale quadruplo: di maniera che si può dire che ogni cosa che dà la pecora, e sempre tutto buono, & tutto necessario a noi mortali.

Scal. Oltra alle cose che voi dite, e ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemente q̄sti benedetti animali, poi che non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzādoli nō

gridano

gridano, ne ſtrepitano, ma muoiono tutti con gran manſuetudine. La onde ſempre amai ſimili animali, come già piu anni ne ho voluto tener'almeno cento: percioche non pur'il latte loro mi aiuta a far' il formaggio migliore, che farlo ſolo di latte vaccino: ma mi rendon anco maggiore vtile a tanto per tanto, che non fanno le vacche.

Vinc. Quante ſorti di pecore conoſcete voi in queſto paeſe.

Scal. Sono ſolamente quattro quelle, che vſiamo di tener noi Breſciani. cioè, noſtrane, teſine, baſtarde, & gentili. Le noſtrane ci danno piu groſſa lana delle altre pecore, & ſi toſano tre volte l'anno, cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro meſi; & per queſto ne rendono maggior quantità di tutte le altre ſorti. Oltra che ſi cacciano d'ogni tempo a paſcere, pur che la terra non ſia coperta di neue non ſtimando mai qual ſi voglia pioggia, ouer eceſſiui freddi. Et però ſono ſempre di poca ſpeſa, & di buona vtilità; ſi per la lana, & ſi anco perche ſi mungono quattro, & cinque meſi l'anno con gran copia di latte; & non meno per lo vender gli agnelli, come paſſano trenta libre l'vno.

Quante ſorte di pecore Breſciane.

Poi parlando delle teſine, dico che ſe ne tiene tra pecorari noſtri maggior quantità di tutte l'altre, percioche non ſolamente ſi mandano a paſcere tutto l'anno, purche la neue non copra la terra: ma ſi hà di buoni danari della lana, che vi cauano i lor paſtori due volte lanno & che vendono alle genti che fanno gran quantità di panni baſſi, & di ſaie per le ville dalle montagne; oltra che alleuano tutti i maſchi, & femine; queſte per lo feto, & quelli per caſtrare, & vendere a i beccari quando ſono diuenuti grandi, & ben graſſi. Ma perche queſte pecore allattano tutti i figliuoli fin che ſono giunti ne i paſcoli de'monti, ſi mungono ſolamente il meſe di Giugno, e di Luglio.

Similmente delle pecore baſtarde, ſi alleuano tutte le femine per accreſcer il grege loro, & tutti i maſchi ſi vendono alla Paſqua, Et benche queſte pecore ſiano maggiori di ſtatura delle teſine, & alquanto minori delle noſtrane; nondimeno ſono ſimili a queſte noſtrane nel far il latte, & nel paſcer di ogni tempo, ma non danno la lana, ſe non due volte lanno, la quale ſi vende non manco della teſina.

Quanto ſia poi circa alle pecore gẽtili, dico che queſte ſono tenute ſolamẽte nella villa di Ghedo, & di Mõtechiaro, p eſſerui paſcoli cõuenienti a loro. Et queſte veramente ſi debbono chiamar gentili: percioche dalle lor lane ſi fanno i piu politi panni che ſi poſſano far d'ogni altra dItalia? Le quali oltra che ſono toſate ſolamẽte vna volta lãno nõ ſi mũgono mai, ne ſi amazzano figliuoli maſchi, o femine (eccetto qñ ſono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tẽ

po,

po, per esser'anco quella sola che rende molta vtilità; la quale si vende poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si caccia no a pascer di ogni tempo dell'anno (pur che non pioua, o neuichi, o che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligentia per non lasciarle bagnare; perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono sin'alla morte. Et però non solamente non le cacciano a pascere se il tempo non e in termine di non piouere, o neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che gli minaccia una di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi; & quiui facendole pascere sin che il mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascono ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, o nelle prime habitationi che trouano, quado massimamente sono per esser assalite dalla pioggia. Et per questo sono di maggiore spesa dell'altre sorti; percioche nõ potendo star per le campagne quando pioue, o neuica, bisogna anco che mangiano piu fieno dell'ordinario. Vero e, che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, il quale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

Come uogliono esser le belle pecore.

Vinc. Come vogliono esser generalmente le belle pecore?

Scal. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, & di tette lunghe.

Vinc. Similmente, come voglion'esser'i bei montoni?

Come uogliono esser i bei montoni.

Scal. A uoler conoscere che sian buoni, si pigliano anco quelli che sono grossi di persona, di ventre spesso di lana, di gambe alte, di lumbi ampii, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

Vinc. Che ordine osseruate voi nel tener questi montoni con le pecore, quando non bisogna che conuersino con esse?

Come si deon tenere i montoni.

Scal. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore, se non ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, cõ gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, o che non concepiscono; ma ne anche il primo anno: perche fin che non han compiuti dui anni, farebbono la razza molto minuta, & debole. Ma se saranno conseruati circa il coito, & ben trattati nel mangiare secondo la lor natura, viueranno fin'à gli otto anni (& anco piu) perfetti al generare.

Vinc. A quante pecore può satisfar'vn montone al generare?

Scal. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore; in questo paese non ve n'e, che si

possa

possa mantenere piu di venticinque, fin'a trenta.

A quante pecore basta un montone.

Vinc. Che tempo debbono hauer le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

Scal. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano dui anni, o poco manco; & se per caso s'impregnano piu tosto, vendansi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo; Benche sono da lodar coloro, che non alleuano mai le femine che son nate del primo parto; perche e meglio hauerne poche, le quali sian nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli.

Che tempo debbe hauere la pecora inanzi che conosca il montone.

Vinc. Da qual tempo si debba dare il montone alle pecore?

Il uero tempo di dare il montone alle pecore.

Scal. Perche ciascun buon pastore sa che tutte le pecore non portano il feto piu di cinque mesi; però si tengono i montoni tutto l'anno, in compagnia de i castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio o di Agosto: percioche allhora e il tempo commodo di accompagnarli con le pecore, accioche partoriscano poi al Genaro, o al Febraro, & ch'elle trouino l'herbe quando cominciano a farsi floride, per ritornar dapoi a casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abondantemente i loro agnelli; I quali, volendoli vendere al tempo della Pasqua a i beccari, si trouano in perfettione; & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, finche vanno a pascere quelle dei monti alla fin di Maggio.

Vinc. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si osseruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

Scal. Perche ordinariamente a quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle: & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale, non lasciandole vscir della stalla per tre, o quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, la quale sia stata piu tosto alquanto al fuoco che esser fredda, ouero almeno sia tenuta in vn soio, o altro vaso nel medesimo luogo, dou'elle stanno al caldo, accioche la possano beuer non fredda: ma quando anco si ponesse dentro un poco di farina di miglio con alquanto di sale; vi si farebbe gran beneficio; percioche mai non si puo fallare a trattarle bene per ritrouarsi come amalate; vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quãto sono maggiori, tanto piu vtilita riceuiamo da essi. Et cosi per contrario quanto piu sparagniamo, tanto manco vtilita habbiamo; percioche come gli animali patiscono del loro viuere non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco tempo.

Come si deuono trattar le pecore nel parto loro.

Gio: Bat. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti coloro che

non

non conoscono, che questi & altri animali congiunti all'Agricoltura, sono ancora tutto simili a lei, la quale, si come fa sempre ricchi gli Agricoltori quando piu sono liberali verso di lei; & li manda anchor'in rouina; quanto piu sono scarsi; cosi gli armenti (per natura) fanno il medesimo di ogni tempo.

Altri auisi per le pecore, e agnelli.

Scal. Seguendo pur il parto delle pecore, dico come e nato lagnellino, si piglino le poppe della madre, & si gitti via il primo latte che viene (per esser come marcio) & vi si prema laltro con le mani in bocca, accioche gustandolo cominci a tettare. Ma se ella andasse a pascere, & che ritornata non volesse conoscer'il parto suo (come alle uolte, ve ne sono di questa natura) sia serrata con assi, o cõ altre cose in qual che parte della stalla con lui per tre, o quattro giorni; che al sicuro cominciarà a pigliarli talmente amore, che non saprà uiuer senza lui, & manco fallarà nel riconoscerlo per figliolo fuori di molti altri; & egli medesimamente non mancarà a seguitar la madre quando andara se co a pascere; ma questo non sia piu tosto del mese di Marzo per cagion del freddo, & pche non si trouano herbe tenere; Auuertẽdo mentre che q̃sti agnelli stanno nella stalla, innanzi che comincino a pascere, che si dia lor del fieno minuto, & del migliore che si troui, accioche habbiano da mangiare fin che le madri vengano la sera da pascere con le tette piene per dar lor'il latte in copia, le quali mãgiano poi tutto quel fieno che trouano esser auanzato ad essi figliuoli: & a q̃sto modo gli allattano sin che di compagnia vanno in monte a pascere.

Da qual hora si deuono cacciare a pascer le pecore.

Vinc. Da quall'hora del giorno si cacciano a pascere questi animali?

Scal. L'hora ordinaria, & propria di condurli in q̃sto paese e sempre dopo che sono passate le sedici; & questo tanto si osserua al tempo dellestate, autunno, & primauera, quanto in tutti i mesi del uerno percioche chi facesse altramente non manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre che ella cade) quanto farebbe la brina tutto il verno. Et però, si come si osserua di cacciar alle campagne, le pecore, montoni, & castrati come la brina, e alquanto mortificata dal Sole, o dallaere dopo che sono passate le sedici hore, o poco piu & li tengono fuori molte fiate fin a mez'hora di notte; cosi se fussero cacciati fuori al tempo della rugiada piu tosto delle sedici, & che passassero le ventitre a condurli a casa, non e dubbio alcuno, che venirebbe lor il male del morbino, il quale gli amazzarebbe tutti in poco tempo.

Vinc. Voi cominciate a mostrarmi una delle malatie che facilmẽte vengono a questi benedetti animali; la quale tanto piu mi fa marauigliare, quando che di state non si possono cacciar a pascere almeno dopo che sono passate le vndeci, o dodici hore del giorno; considerando

strando che all'hora il Sole comincia a mostrarsi potente, come in vero si vede hauer forza d'asciugare tutte le humidità.

Scal. Sappiate pure, che si come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quando le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono tuttauia; cosi se non fusse la molta vigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per vna che muore, ne morirebbono venticinque, & cinquanta.

Vinc. Come vogliono esser quelli agnelli che si hanno da alleuare?

Quali agnelli si debbono alleuare.

Scal. Si debbono sciegliere quelli che sono piu grossi, piu belli, & c'habbiano la lana piu spessa, & piu lunga, & anco piu bianca: tenēdo ne non meno fra ogni quattro, o cinque, v'altro bello che l'habbia ben nera accioche cō queste dui sorti che si cauaranno da i montoni, dalle pecore; & da i castrati simili, si possano fare de' panni meschi.

Vinc. Vorrei sapere ancora, da qual tempo si debbono castrare gli agnelli; & il modo che si osserua nel castrarli.

Quando & come si castrano gli agnelli.

Scal. Essendo nati di Decembre, o di Gennaro secondo il solito, si castrano nō al primo Marzo (perche sarebbono troppo giouani) ma al secondo, col riforzino di corda fattoui vn capolo nel mezo: ponendosi il castratore l'agnellotto con la schiena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto il capolo attorno i testicoli, & vn capo della corda sotto vn piede, & con l'altro capo in mano, tirandolo ben'in alto si faccia le corde o radici de' testicoli solamente crepare & questo si fa con facilità senza leuarli i testicoli; ma però restano quanto al coito come se ne fussero priui. Vero è, che bisogna vngerli doue sono schizzi con la songa di porco maschio, accioche non si gonfino.

Gio. Bat. Quantunque questa cosa paia ridiculosa: nondimeno p hauerui ueduto farla con tanta facilità, nō si puo negare ch'ella è d'altro miglior modo, che nō è del castrare i vitelli, caualli, porci, & cani.

Vinc. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

Da qual tēpo si tosano gli animali pecorini.

Scal. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna scemante: in tempo sereno, senza vento, & dopo l'hora di terza, & quelli che si vogliono tosare vnaltra volta, si tosano di Agosto quando uengono di monte: Auertendo di non tagliarli la carne; se se pur si feriscono, siano vnti con pece liquida, o con loglio commune, & metterui sopra del caligine, o carbone pesto, accioche le mosche non le noiano. Ma vngendoui solamente con la songia di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

Vinc. Quante libre di lana debbono far per animale?

Che lana diuersamente rendono le dette pecore.

Scal. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutte le altre sorti Bresciane nōdimeno le tesine & le bastarde ī due

volte

volte, rendono fin dodici libre; ma le gentili non passano quattro in vna sola tosatura.

Vinc. Hora che son chiaro di tutte le cose che vi ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, & agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infermità maggiori, & rimedij piu certi, che haueте conosciuti per sanarle.

Di alcune infermità maggiori di questi animali.

Scal. Questi animali muoiono assai volte per lo mal del morbino, il quale non solamente gli amazza tutti (chi non li prouede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'vna pecora dallaltra tante quante ve ne sono. Et però bisogna subito separare le amalate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle; & massimamente quando muouono spessamente le palpebre de gli occhi, & che muoiono quasi in vn subito cadendo a dietro; non tardando a dar del sale alle altre mescolato con la quarta parte del solfo, il quale le purgarà, & amazzarà questa infirmità. Et per questo il pastor prudente va sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi dei cattiui pascoli, & specialmente doue sia l'acqua, o stata morta, ouero che siano stati adacquati; percioche, pascendoui, le venirebbe il giocio in manco di quaranta giorni, & dapoi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

Poi quando viene la febre alle pecore nel mese di Aprile fin che uanno in monte, subito le salassa dalla vena dellocchio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, ne che beuano se non pochissimo, perche senza fallo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogni hora piu seccano, & dileguano, allhora non manca a medicarle col largato bollito con loglio di oliua, o col butiro: ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno, accioche non passi piu oltra.

Parimente quando le pecore si inzoppano per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per essere state coi piedi nello sterco loro) che non possono andare, ne stare in piede, questo pastore non manca a tagliar le via il corno guasto, & poi ui mette sopra della calcina non bagnata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per laltro del verderame: facendo cosi ogni giorno alternatamente fin che sia fortificato.

Medesimamente quando vna pecora si scauezza vna gamba, subito la unge con rasa mollificata con la saliua dellhuomo: & legata con una pezza piu tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legate attorno con tal modo, che essendo bene accommodate, non resta di caminare, & pascere.

Et non essendoui rasa, piglia del largato, il quale fa quel medesmo effetto.

Poi per mantenere in ordine le pecore, le dà dei frutti secchi di lauro col sale, cominciando quando han partorito, fin che hanno hauuto il montone, acsioche

cioche si mantengano sane, grasse, & che abondino di latte: ma come sono pregne cessa; perche si spergnarebbono facilmente. Et medesimamente da questi frutti a gli agnelli col sale, & con la semola, come cominciano a mangiare, acciochè maggiormente vengano grassi; ma però li da poco da bere.

Ancora quando egli vuol condur le pecore di matina nell'hora debita a pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore avanti; ma non le lascia bere fin che non han pasciutto poco men di due altre hore: attesoche quando mancasse di questo buon'ordine, il sale non vi giouarebbe, & patirebbono anco pur'assai. Et questo basta intorno alle infirmita, & gouerni delle pecore poiche ho dotto le piu importanti.

Vinc. Perche piu volte ho vdito dire che la vita pastorale non e tenuta per felice dell'agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato che mi mostriate doue consista questa sua felicità.

Lodi della vita pastorale.

Scal. Auenga che io non sia sufficiente per satisfar'a questa vostra domanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de'Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l'infinità Bontà del grand'Iddio, & venendo solamente a quella felicità che ciascuno può abbraciare facilmente dico, ch'egli e degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; il quale conoscendo gl'infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo, fà ogni possibile per allontanarsi da lui, per viuer piu quieto che puo nella vera liberta; non facendo dispiacer' ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, & sollecitudine al suo caro gregge.

Non e forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero di animo, & prudente con gli huomini? Il quale, conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per piu campi, & per diuerse contrade va sempre innanzi loro con vno spontone lũgo in spalla, o altra arma d'asta, cõ animo deliberato di cõbatere contra qual si voglia ladro, o fera che le volesse offendere: Tenendo parimente a mezo, & dietro la schiena huomini diligenti, & cani feroci, acciochè maggiormente sia cõseruata da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le bagaglie, & specialmente la farina di miglio p fare la polenta di giorno in giorno sera, & mattina, secõdo che essi la mangiano.

Le prodezze d'vn pastore

Gio. Bat. Veramente ch'egli e bel veder questi huomini vestiti di panni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro; bẽ che nõ mãgiano altro che polẽta calda fatta quanta solamente vi biso

come viuono sobriamẽte i pastori

gna per uiuere,quando vogliono desinare,& altretanta quando sono per cenare:ne altra cosa mangiano in tutto il giorno,eccetto quel for maggio,'o riccotta salata (ma parcamente)con la medesima polenta quando desinano,o cenano;beuendo poi?per l'ordinario)solo le dolci, & chiare acque.

Come si fa la polenta.

Vinc. Vi prego Scaltrito mio,che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

Scal. A farne per tre persone,si piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio per la mattina,& altretãta per la sera(lasciando sempre quel la di frumẽto per non far cosi buona polenta,& anco perche si digeri sce facilmente)ponendola nel caldarino che bolle al fuoco cõ cinque, o sei libre d'acqua;facendoui dui tagli in croce con vn bastone, accio che ella maggiormente possa passar la farina fin'in cima;lasciandola poi bollire,fin che si gonfia,& si distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco si mena benissimo con vn bastone tondo, & netto fin ch'e totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con vn filo, & si mangia cosi calda col formaggio,o con ricotta sola.

Vinc. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi,& non mai d'altro colore.

Perche i pastori tengono cani bianchi, & si vestono se stessi di quel colore.

Scal. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le peccore sono talmente timide per natura, che come veggono vn'animale che non sia di pelo bianco,subitamente dubitano non sia il lupo,ilquale le sia alle spalle per diuorarle;però non e marauiglia, se per non spauentarle tengono sempre cani bianchi,& se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

Vinc.Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi, col suo mello di ferro largo; attorno al collo, con le spine acute,acciochè piu animosamente possano combatterre co i lupi cõ auantaggio, che non siano strangolati,come molte fiate sarebbono quando non fussero cosi ben'armati.

Gio.Bat. Hora perche i seruitori portano in tauola le viuande per desinare,e bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo a ragionare di quanto ci sarà grato.

Scal. Mi sarà caro che innanzi vespero mi diate licentia,accioche possa giunger questa sera al lago,& dimane alla montagna,donde ho i miei animali.

Vinc.Saremo breui,perche parlaremo solamente delle capre.

RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE medesimi intorno alle capre.

APOI che l'Auogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora i seruitori, & Scaltritto di cōpagnia) andarono a diporto sotto alle ombre del giardino; ragionando diuersamēte del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de i loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde essendo ritornati & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima a sedere) M. Vincenzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare che'l parlamento nostro sarebbe solamente intorno alle capre, però mi sarà grato che me ne ragionate quel tanto che ne sapete.

Principio del ragionamento delle capre.

Scal. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane sotto all'obediētia di mio padre, nella villa di Agnosceno di Val di Sabio, & ch'elle nō rēdano in tutto quella vtilita di buon formaggio, & māco di lana come fanno le peccore; nōdimeno e cosa buona a tenerne, e massime ne i siti sterili, cōe sono i mōti; i colli, le valle, e le cāpagne deserte; pcioche dāno maggior copia di latte & migliore & piu sano che nō fan le pecore, & anco la ricotta di lor fresca e piu delicata. Et però si dice per prouerbio. Butiro di vacca formaggio di pecora, & ricotta di capra, sono i migliori frutti che rendano questi animali.

Che le capre sono di poca spesa.

Poi le capre sono di poca spesa, cōciosia che non si dà loro fieno, se non quando partoriscono, & nel resto di tutto il tempo si cacciano a pascere; & quando restano nelle stale per cagione delle pioggie grādi o che la terra si troua coperta di neue, si dà loro de'vēcelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti, di noce, di vite: albera, di olmo, di frassino, di moro, di castagna nō saluatica cō le foglie attaccate, i quali siano secati al Sole, & poi conseruati ne i fenili, o altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et pero non solamente elle mangiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pungenti per le fratte, p le macchie, p le selue p le spelonche, p le corne, & per li bricci, & altri luoghi quasi incredibili di sterilità, & di pericoli grandi di fiaccarsi la vita i mille pezzi; non temendo mai simili precipitij; ma vi vanno francamente pure che vi veggano qualche cosa da mangiare. Et per questo vi vogliono caprari destri, agili, forti, & animosi, accioche possano benissimo seguitarle, diffenderle da i lupi, o di altre fere, & condurle doue sono buoni pascoli, & non cosi pericolosi, percioche alle volte se ne pdono, o p lo cader da tali pcipitosi luoghi, ouero che

ſono deuorate dalle fere. Si che per concludere ſi può dire quel ꝓuerbio. Mai non ſi vede capra morir di fame; ꝑcioche oltra che mangiano di qual ſi uoglia herba, ancor che fuſſe veleno ſa, ſenza far loro male alcuno, mancandoui cibi per ſoſtentarſi, ſi pongono a romper coi denti fin de gli arbori, & ſpecialmente i fruttiferi per eſſer piu ſaporiti de gli altri, & ancora a leccare le mura humide, ſenza che hanno vna natura molto diuerſa da gli altri animali; ſtando che non ſolo dormono piu volentiera ſopra la nuda terra, che hauer ſotto della paglia o altro ſtrame; ma ancora molte fiate riposaranno in cima d'un bricco, o d'vna precipitoſa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra ſopra l'herba freſca.

Gio. Bat. Benche io ſapeſſi che le capre fuſſero di manco ſpeſa delle peccore, tuttauia non inteſi mai coſi bene la lor natura, come hora diſtintamente hauete detto. Et però non è marauiglia ſe all'huomo bizzaro vi ſi dice. Tu ſei molto capriccioſo.

Vin. Lodate voi che ſi alleuino le femine, o piu toſto ſi vendano in capo di trẽta, o di quaranta giorni, come ſi fanno tutti i maſchi, & poi ſe ne comprino dell'altre d'un'anno, le quali ſiano pregne, o almeno che habbiano partorito di poche ſettimane.

Scal. La maggior parte de' caprari di queſto paeſe fanno il medeſimo che dite: percioche veggono per iſperientia, che co i danari che cauano nel vender due capre, comprano vna capra nelle terre de i Griſoni d'vn anno, o di dui, & ſenza altra ſpeſa, o faſtidio, ouer pericolo nell'alleuarle; dalle quali cominciano hauerne vtilità per conto del cauare il latte, o per eſſer pregne. Ma però chi ne vuol'alleuare, debbe ſcieglìere quelle che ſono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre meſi, non alleuando mai quelle del primo parto, perche reſtarebbono ſempre deboli, ma ſi bene l'altre nate dapoi, lequali come poſſono caminar dietro alle madri, ſiano mandate con eſſe: accioche (ancor che tettino) s'auezzino a paſcere. Poi mentre che le capre ſi trouano pregne, non ſi laſciano vrtar l'vna con l'altra; perche facilmente diſperderebbono: & quell'iſteſſo farebbe dãdo loro del ſale fuor di modo, quando ſono ſtate col becco per pochi giorni auanti.

quando ſi debbe accõpagnare il becco con le capre.

Vinc. Da qual tempo ſi debbe accompagnare le capre col becco.

Scal. Il miglior tempo e il meſe d'Ottobre & di Nouembre; percio che, portãdo nel corpo lanimale cinque meſi, come fanno anco le peccore & un'altro nell'allattarlo o poco piu ſono ꝑfetti dopo Paſqua quãdo nõ vi ſi dia fieno, come non ſi debbe dare; ꝑche altramẽte ꝑderebbono la lor dolcezza. Oltra che queſta e la migliore ſtagione di tutto l'anno, per eſſere abondante di herbe per paſcere beniſſimo, & per

produr

produr del latte in copia. Aunque si dà il becco alla capra dal detto tempo,& satisfatto la prima volta, subito vi si dà del fieno,o semola, da mangiare,& toltone otto o dieci bocconi,si ritorna a tal'officio vn altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro,dopo hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta,& poi non piu;anzi che si liga subito,accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui;legãdolo & pascendolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna i medesimi giorni,che elle sono ben disposte a tal'effetto, poi che egli e ancor allhora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento & anco sin'a cento cinquanta.

Vinc.Come si fà ad allattare dui capretti nati in vn medesimo patto come occorre vn'anno piu che l'altro?

Scal.Benche ordinariamente vna madre fa piu latte di quel che bisogna per vn sol capretto; però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del late munto fin che qualchuno resti senza il suo.

Come si lacta dui capretti a un sol parto.

Gio. Bat. Et questo credo fermamente percioche se vna capra piglia amore an vn fanciullo (come molte fiate occorre.) che non habbia chi li dia latte; andando piu uolte al giorno con le gambe a trauerso della cuna (& massimamente quando piange) porgendoui le tette in bocca fin ch'e sattolo, quando maggiormente debbe far ad vn animale della sua specie?

che le capre allattano de'fancialli.

Vinc.Come voglion'esser i becchi buoni circa a la statura & alla età innanzi che si congiungano con le capre?

Gio.Bat.Non sono buoni se non dopo che hann'un'anno, & durano perfetti al generare sin'a i quattro, & poi si vendono a i beccari,essendo castrati,& nò.I quali si hanno per migliori quando han la testa picciola,le orecchie grandi,& pendenti,la barba lunga & folta, il collo grosso,& corto,il corpo tondo & largo & le gambe grosse,& non troppo alte,& il pelo chiaro & liscio.Et quasi similmente voglion essere le capre; ma che appresso habbiano le tette grandi, & che siano ben larghe fra i galoni,cioe sotto della coda. Et quanto piu l'vna, & l'altra specie crescono nelletà (non giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormẽte generano migliori figliuoli;& questi solamente si debbono alleuare, & non quelli,che sono generati da'padri & madri molto giouanni,o troppo vecchi Onde,si come e ben a cambiar' il becco come passa quattro anni,cosi la capra e buona solamente fin a i sei,o sette al piu.

come uogliono esser i buoni becchi,& le bone capre.

Vinc. Fate voi differentia che questi animali siano piu di un colore;

male asciutto, il quale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fussero di osso, & questa infirmita le viene per cagion dell'eccessiuo caldo. Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si vngono piu volte al giorno, finche sono ritornate, come di prima.

Vinc. Essendo sano questo gregge, come dite, & di cosi poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che vi sono, non se ne tengono le cento & le ducento?

Scal. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sempre. Et però se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di uiti tenere, di biade morbide, di prati floridi, di altri frutti necessari della terra: ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi & valli sterili, & sempre con buona guardia; perche altrimente ui farebbon'anco male assai; Ma poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano piu di quindici, o uinti & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discomodo di tutti; percioche di villa in villa si osserua, che ciascuno a uicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue; Cioe, uno per hauerne sei, ha parimẽte la cura di tutte per sei giorni; & vn altro che ne hà dieci, o vinti, fa il medesimo officio per tanti giorni; a questo modo vengono a essere gouernate benissimo di famiglia (in famiglia circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

Vinc. Mi resta che mi mostriate l'vtilità che si cauano delle pelli de i becchi, de i capretti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

Scal. Non si fanno utri delle pelle de i becchi, come si fannò delle capre, perche putirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si cõfettano, & si conciano talmente i somacchi, che se ne fanno i piu belli co letti d'ogni altra sorte. Et piu ancora, essendo ben pasciutti questi animali fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale e di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte uirtu, ch'egli ha contra diuerse infirmità di noi mortali.

Cio che si fanno del le pelle di capra, & di becco.

Poi delle pelli di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe stringhetti, & cintole. Et delle pelli di capre, non pur si fanno gran quantità di guanti, di camosci, di sommachi, & cordouani: ma ancora si fanno quanti vtri si vsano per condur piu sorti d'ogli, di uini; altre beuande.

Vinc. Che modo si osserua nel fare questi utri;

Scal. A far'un vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & cosi i piedi fin'al secondo nodo; & poi scorticate il resto delle gambe sino alla natura, si rouerscia tutto l'auãzo dalla pelle col pelo di fuori &, poi si gitta due libre di sale di dentro, il quale fregatolo benissimo tra

neruo & neruo cō le mani, si fa tutta la pelle in un rotoletto ben serra to insieme;lasciandola cosi per tre, o quattro giorni: & dapoi ritornādoui a salarla cosi pur di dentro, ma solamente con oncie quattro, onde fregandola un altra uolta benissimo, & riuolgendola medesimamente dallaltro lato ben stretta in vn ruotoletto, passato ancora altri tre, o quatro giorni, ella restera perfetta per conciarla con li spaghi in ogni buon vtre come si fà:tenendola però sempre gonfia; & attaccata (mentre ch e non si adopra) a qualche cosa lontāna dalla terra; accio che non fosse rotta, o guasta da piu animali.

Gio.Bat. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha richiesto, M. Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma vi licentiamo anco che andiate alla montagna a gouernare le vostre care vacche, & pecore aspettandoui con quelle a questo Settembre.

Scal. Voi mi perdonarete se in tutto non vi ho satisfato; come era il vostro desiderio, il mio debito; Basta che ho da morire allombra vostra per quel seruitor fedele, che sempre sono stato; & con la vostra buona gratia andaro a montare a cauallo.

Vinc. Andatenella buon hora, poi che siete conósciuto per piu nobile di animo, che non sono molti cittadini antichi. Et io similmente pigliaro licentia da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di ritornare accioche ragioniamo delle altre cose.

Gio. Bat. Et io vi aspettero volentieri allhora solita.

IL EINE DELLA DVODECIMA GIONATA.

LA TERZADECIMA GIORNATA DELL' AGRICOLTVRA AGGIVNTA.

Di M. Agostino Gallo.

Nella quale si tratta de i caualli, & delle caualle di buona razza.

RITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, & ritrouando nel giardino sotto al gran pergolato, che all'hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatisi secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse; Onde finite le accoglienze, parue al Barignano (come quel ch'era di piu tempo) di dire all'Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'eglie piacciuto a nostro Sig. Iddio c'hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la vostra conuersatione, e quanto siete soliti discorrere intornó all'Agricoltura, vi priego che domesticamente proponiate qualche bella materia; accioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

Gio. Bat. Perché questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali che sono solamente commodi a gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono cosi commodi a i contadini a i mercanti, a i nobili, a i Prencipi, & a quanti religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

Vinc. Tanto piu mi e grata questa vostra openione, quanto c'habbiamo M. Lodouico; che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'e stato valoroso Caualiere già cinquāt'anni, in piu guerre d'Italia.

Lod. Dalla giouentù, fino a i settantacinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre ꝓfessione di caualcare buoni Caualli, & di domare poledri di Reame, di Mãtoua, & di Ferrara, come s'e veduto nella patria & nelle guerre appresso molti principi Percioche ho conosciuto che fra gli animali quadrupedi, che Iddio há creato a beneficio di noi mortali, niuno vi e che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, di animosita, ne di cõmodita, & di vtilità; conciosia ch'egli e q̃llo che ci ser

ue piu dogni altro nel caualcarlo;facendolo noi andare hora pian pia no & hora caminare;trottare,galoppare & correre;attegiando con al legrie di rimesse diuerse, & di salti a piu modi;scacciando da noi tristi humori, & fortificando lo stomaco,& i membri con il corpo nel maneggiarlo diuersamente,secondo che'l valor suo ci rapresenta.

Discorsi sopra i caualli.

Che diremo poi delle varie commodità,& benefici grandi che habbiamo da questo cosi bello,cosi agile,& cosi animoso animal; poiche possiamo andare in qualunque viaggio,per fanghi,per sassi, per colli per monti, per boschi, & per campagne; assicurando egli più volte dalle insidie de gli huomini maligni i suoi patroni co'l correre co'l saltare,& co'l combattere cosi valorosamente con urti, con morsi, con calci,e con percosse di piedi anteriori, che finalmente gli han portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto è niente a rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuzze, nelle battaglie,& nelle crudelissime Giornate,quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe,da i tamburi,da gli archibugi,& delle artigliarie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati cosi a cauallo,come a piedi, che pare propriamente che si spezzino i cieli,& si apra la terra,& l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi d'huomini, che vanno a migliaia in fracasso.

Gio. Bat. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori;nondimeno perche sappiamo che lo dite per lunga prattica,ui degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, & di caualli uniuersali alle persone basse, alle mediocri, alle grandi,& alle grandissime.

Delle caualle.

Lod. Parlandoui adunque primamente, come vogliono esser le caualle;dico,che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza,di buona larghezza nelle parti del ventre,& di bella fatezza nell'aspetto,& anco ch'elle siano piu tosto alquanto magre, che molto grasse; perche ritengono maggiormente il seme de gli stalloni:Non deuono parimente esser minori di tre anni, ne di età piu di dieci, o di dodici;atteso, che essendo di complessione piu fredde de'caualli,s'indebboliscono anco piu per tēpo.Ne bisogna dar loro cauallo alcuno,se nō dall'Equinottio di Marzo fin'al solstitio di Giugno;accioche portando(come per lordinario portano)nel corpo di undici mesi, partoriscano i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

Il tempo di dare li stalloni.

Vin. Come si conoscono qn̄ desiderano che sia lor dato lo stallone?

Lod. Questo si vede facilmente;percioche appetiscono il cauallo

quando

quando gettano l'humore fuori del loro vaſo, & hanno la natura piu gonfia, & piu calda dell'ordinario; & anco che mangiano manco del ſolito. Et per queſte coſe, ſi può dar loro lo ſtallone nel tempo debito, & non piu di due volte al giorno; cioè la mattina; & la ſere auanti che beuano. Ma ſe lo rifiutano il ſeguente giorno, non ſi debbe dare per dieci dì: & ſe anco all'hora medeſimamente non lo vogliono, ſiano ſe parate dalle altre come grauide; & ſia leuato lo ſtallone, accioche le caualle non ſiano diſturbate dalla impetuoſità di eſſi.

Quanti meſi allatano

Vinc. Dopo che hanno fatto il parto, quanti meſi allatano i lor figlioli?

Lod. Ordinariamente dannò il latte per vn'anno, o poco piu: & non mancano d'hauerli ſempre appreſſo di loro, nel paſcolar le herbe, o nel mangiar'i fieni, accioche ſi auezzino a paſturarſi da lor poſta, quando le madri cominciano a negar loro il latte. Ma biſogna leuarli da eſſe, come ſono giunti a dui anni, & ponerli nelle mandre de' polledri; altramente montarebbono ſopra le caualle, & forſe adoſſo alle proprie madri.

Vinc. Come poſſono le caualle venir'a deſiderar'il cauallo nel tempo che dite, ſe conuien loro allattar'i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

Lod. Le caualle che nõ ſono regolate, nõ e marauiglia ſe ſono anco coperte ſtrauagantemente da i caualli, che nõ ſono tenuti per ſtalloni & ſe partoriſcono parimẽte i loro figliuoli in tutti i meſi dell'ãno. Ma a quelle che ſono tenute gẽtili, e con buon'ordine nelle vere razze, nõ ſi dãno li ſtalloni ſe nõ ogni dui anni, & ne i meſi detti. Et a q̃ſto modo, oltra che'l latte e piu fermo, & che elle ſi mãtẽgono in ordine, come q̃lle che nõ ſono mai caualcate, & ſono ben paſciute, generano, & alleuano ancor i polledri di tal proſperità, & bellezza, che vengono in prezzo grãde, come ſi uede nelle famoſe razze ꝑ tutto il mondo, Et li ſtalloni hãno medeſimamẽte maggior forza, & maggior copia di ſeme niſcoſo; & anco mõtano cõ maggior deſiderio, & creano i figliuoli robuſti, arditi & grãdi. Et auuẽga che le caualle nõ ſiano coſi animoſe, ne coſi gagliarde come ſono i caualli: ſono pò piu agili nel correre, e ſi mãtengono nel lungo corſo. Queſte nõ mangiano buoni fieni, come fanno li ſtalloni, ma tẽgono a paſturar tutto l'anno i buoni paſcoli, eccetto che quãdo le herbe ſono coperte dalle neui, ꝑche all'hora ſi ritirano nelle ſtalle fatte a poſta; doue ſi dà loro del fieno & ne gli eccesſiui freddi, o groſſe pioggie. Ma eſſe pò mãgiano piu toſto uolẽtieri le buone herbe nelle cãpagne che i buoni fieni nelle ſtalle. Et però ſi come nella ſtate deuono eſſer tenute ne i ſiti freſchi, ombroſi, pieni di buone herbe e bẽ accõmodati di chiare acque coſi nel verno nõ ſi deb

bon

bon tenere ne i luoghi doue ſiano molti freddi, e combattuti da'uenti maligni, ò che ſiano paludoſi, ò priui di buoni paſcoli, e di ſane acque. Percioche le caualle grauide, ò che ſiano per ingrauidarſi non debbono eſſer magre per careſtia di paſcoli, ò per lo mãcar delle buone acque, ne, che ſiano troppo graſſe per lo ſouerchio man giare: ma che ſtiano nella via di mezo.

Nõ ſono n'anche da lodare coloro che tẽgono le mãdre delle caualle ne'mõti molto erti, & aſpri; ſi pche difficilmẽte ſi poſſono paſcere ſecõdo il lor biſogno; & ſi anco pche le grauide nõ poſſono ſenza grã fatica ſalire, & deſcẽdere ſenza pericolo ſempre di fare arboſo, ò ſcõciatura di lor figlioli. Sono bẽ da lodare i colli, & anco i mõti che nõ ſono aſpri, i quali ſiano fertili di buone herbe, & che ſiano dotati di fontane, ò di laghi, come ſi trouano in diuerſi ſiti de' monti noſtri.

Gio. B. Poſcia che ci hauete detti i piu importanti ricordi intorno alle caualle buone di razza, ſarà bene che ci ragionate ancora, come debbono eſſere li ſtalloni & a che modo ſi debbono gouernare, & trattare, accioche ſtiano graſſi, & potẽti per meglio ſatisfare alle caualle.

Diſcorſi ſopra i ſtalloni.

Lod. Il cauallo, che ſi hà dà ſcegliere p buono ſtallone, biſogna che ſia piu toſto di ſette anni, che di mãco, & che non ne paſſi dodici; percioche in queſta età è perfetto per mõtare, & p generare figliuoli di buona proſperità: & gittandone fuori di queſto tempo, naſcerãno deboli, & uiueranno pochi anni.

Poi biſogna che queſto cauallo ſia grande, & groſſo doſſi, & di buon mantello: & che habbia le vnghie nere, piane, liſcie, dure, grandi, rotonde, concaue, ben'aperte, & rileuate ne i calcagni: hauendo le gambe aſciutte, neruoſe, non groſſe, ne ſottili: & le ſpalle ampie, piene di carne, & moſcoloſe: & anco il petto largo, ben carnoſo: & i lati lunghi, i lombi rotondi, le natiche grandi, piene di carne, & ben rotonde hauendo anco il capo picciolo, & ſecco talmente che la pelle ſia quaſi una coſa medeſima con l'oſſa, l'orecchie picciole, acute, e riſtrette inſieme: gli occhi grandi poſti in fuori, neri, & ben netti; le narici aperte, gonfie, & grandi; le maſcelle ſottili, & ſecche: la bocca vgualmente da ogni lato ſquarciata; il collo lungo, inarcato, & che ſia ſottile uerſo il capo; la ſchiena curta, larga, & piena; le coſte come ha il bue; i crini ſiano pochi, & quaſi crepi: & la coda longa, e ſolta.

Gio. Bat. Credete uoi che ſi poſſano ammetter per ſtalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella uita loro, o che meglio ſia a pigliarli piu netti di tutte l'infirmità, & uitij che ſi puo?

Lod. Non e dubbio, che nõ ſi debbono mai pigliare per ſtalloni, caualli ben fatti che ſiano uecchi, lunatichi, uitioſi, pauroſi, reſtiui, ſciatichi, incamorati, cattiui mangiatori, o che ſi uotino molto, o che ſi gittino

crappe, zarde, o che siano incordati, incastellati, & habbiano altri difetti simili. Ma non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauato vn'occhio in battaglia, o c'habbia piu segni nella persona di ferite, anzi che si dourebbono sciegliere di questi che per vn tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi che spendono i centenara di scudi ne gli ottimi caualli, per porli nelle loro mandre, accioche vengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

Vinc. Quãti stalloni vogliono p cẽtinara di caualle, & come si debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche siano pfetti nel montare?

Lod. Non pure ho letto piu Autori antichi, che vn buono stallone può supplire fin'a vinti caualle; ma ancora ho veduto osseruar qnesto nelle razze moderne. Vero e, che nõ bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da quelle ne i pascoli, o piu tosto legati nelle stalle dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite; percioche, quando si mancasse di questo; disturbarebbono le caualle da ogni tempo, le quali non partorirebbono poi lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però, che ne i mesi che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni feni, orzi ceceri; ouero con spelte, vene, veccie, e robilie, accioche siano all ordine per montare due volte al giorno. Ma ritrouandoli pigri a questo, giouerà loro vna spongia netta, & nuoua, con la quale s'habbia fregato la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, & da poi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo e il meglio di quanti dicono gli Antichi.

Vinc. Vorrei sapere, s'egli e bene a caualcare questi caualli ne i mesi che non montano, ouero se si debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro che streggiarli & dar loro il bere; & i cibi necessarij.

Lod. Certo e, che quãdo stessero cõtinuamẽte nella stalla a bẽ mangiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuẽterebbono vilissimi d'animo. Et pò io lodo, che ogni mattina innãzi che beuano siano caualcati, & essercitati lẽtamẽte accioche q̃sto sia loro piu tosto vno sborato, p ricrearli, che p affaticarli. Auuertẽdo anco che almeno per vn mese c'habbiano a montare, siano copiosamente bẽ pasciuti con buone pasture: & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

Vinc. Dapoi che hauete detto i piu importanti ricordi intorno alli stalloni desidero che parliate ancora di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire, o che hanno partorito.

Lod. Pariãdoui solo delle caualle valorose di razza, & nõ dell'altre tenute da i cõtadini che caualcano & fanno lauorare senz'alcun rispet

to

to d'ogni tempo; dico che si debbono trattar ben ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando pioue, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi; accioche portino i lor figliuoli al pfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina; siano dati loro almeno per tre giorni, sera & mattina: non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano riposarsi coi loro parti. Et questa e la vera via per alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, le quali non gli abandonano mai finche non sono condotti nelle mandre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

Modo del gouernare i poledri.

Vinc. Di qual'età, con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

Lod. Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (benche in alcune razze stanno fino a tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia pian piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli con la mano qualche poco di sale ponendoli poi il capestro gentilmente al collo fatto di lana piu tosto che di canape, accioche non sentano durezza alcuna; facendo questo nel tempo fresco, & non nel caldo, percioche facilmente patirebbono qualche danno nell'affaticarsi, non volendo consentire a tal legamento posto alla mangiatora con due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedendoli coi capestri, si addomestichino anch'essi, & si auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel ventre hora nelle groppe, hora nelle gambe, & hor ne i piedi; alzandoglieli spesse volte, & nettandoli, e battendoli gentilmente, come se si volessero ferrare; & finalmente accarezzandoli con tanti modi, che vengano a prender domestichezza nō pure dei suoi garzoni; ma etiādio del caualcatore che gli haurà da caualcare; conoscendolo benissimo alla voce, & all'odore; come di molti, che s'allegrano mentre che vi s'accosta, & che vengono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo, accioche consentino a lasciarsi montare adosso; & non e da mancare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de'fieni perfetti. Dapoi c'hanno mangiato a sofficienza in compagnia de i domati, si conducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme pian piano all'acqua; & come hanno beuuto, & vi sono stati dentro alquanto di piu, si ritornano a i loro luoghi: & a questo modo si vanno adestrando, & domesticando a lasciarsi gouerna-

uerna-

uernare & maneggiare. Deuesi però la mattina dopo il beuere dar meza misura d'orzo, o d'altra biada per poledro, & a mezo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmente la sera innanzi che siano conduttti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopo che hauranno beuuto, che ui sia a sufficientia per mangiare, senza dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri; ma solo di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani. Non si mãcherà poi di far loro buon letto fin'al ginocchio la sera di paglia, o di altro strame buono, accioche possano la notte riposarui sopra, il qual leuato poi la mattina per tempo, & fregato a loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo, siano conduti subito all'acqua per beuere.

Gio. Bat. Mentre che io mi ricordo lodate uoi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato a molti di diuerse razze?

Lod. Non solamente lodo a far questo da Marescalchi valenti al tempo della primauera, o dell'autunno, & nello scemar la Luna, quãdo hanno compiuti dui anni; ma oncora dico ch'eglie di tanto beneficio, che si douerebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche il dar'il fuoco cosi alle gambe dinanzi, come a quelle di dietro, constringe, & indura le carni lasse, molli, & aperte; le infiate sottiglia & magrisce; le humide secca; le ristrette risolue; le putrefatte ritaglia; i dolori inuecchiati risana; le parti del corpo alienate guarisce; & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non vi uerranno le galle, le spinelle & altri mali che sogliono uenir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada; percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla, & farà che i segni appariranno assai manco, & molto belli.

Del dare il fuoco a i poledri.

Gio. Bat. Credo parimente, che dobbiate lodar il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo che li snarano i Valacchi & altre nationi, poi che si mantengono piu facilmente al correre.

Lod. Se non che questo fender le nari fa brutto uedere, nondimeno egliè di tanto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la quale gioua ancora molto a quelli che sono diuenuti bolsi, i quali seruono poi a loro patroni qualche tempo.

Del tagliare le narici

Gio. Bat. Di che età si debbono castrare i poledri, accioche possano conuersare con caualle, & co i caualli interi, & essere caualcati da gli huomini pacifici.

Lod. Non si castrano fin che non han compiuto l'anno, percioche all'hora mostramo benissimo i testicoli.

Del castrare i poledri, e i caualli.

Gio. Bat. Ancora perche ui sono alcuni caualli talmente furiosi, che nõ si possono caualcare, ne men domare, uorrei sapere qual'effet

to lodate più per cauar loro la libidine con manco mal di essi lo schizzarli col tanaglione, ouer, il castrarli benche siano di età.

Lod. Quantunque da pochi anni in qua, si vsi castrar questi caualli; nondimeno perche ne muoiono di estremo dolore; giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non pericola alcuno; ma ancora rimangono piu arditi, per quella parte di neruiso cordoni, & daltre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata via.

Vinc. Voi cominciaste a ragionare intorno al gouernar i poledri, ma per risponder'a quanto vi ha domandato M. Giouan Battista hauete cessato.

Modi di domare i poledri.

Lod. Dico che i poledri siano ben gouernati da' prudenti & amoreuoli seruitori acciochè con la destrezza, diano loro occasione di non pigliare alcuni vitij: poiche non considerano quanto importi a nodrirli con ragione, & quanto sia difficile a leuar loro vn vitio dopo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, acciochè si facciano meglio conoscere, & amare: percioche con questi mezzi, si lascieranno gouernare, dare da mangiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi; le quali siano cinte destramente, & lasciate sin che si nettano la mattina leuando poi di sotto la paglia, & ponendo la piu netta sotto la mangiatora, & tutta la sporca con lo sterco portandola al luogo solito. Non mancando a tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti che vi conuengono ne i luoghi appartati al modo che si osserua nelle honorate stalle dei Caualieri, & dei Principi. Le quali vogliono esser grandi, & ben'accommodate di volti, di porte, di finestre di mangiatore, & di colonne coi trauersi che separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza forniti di anelli, acciochè si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in uno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui senza mancar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stalla ben serrata la quale habbia le spere, o impenate buone, & chiare. Legando ciascun cauallo co il filetto fra l'una, & l'altra colonna, facendolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana & tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca, bagnando similmente le chiome; & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppicciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritorta, che possano tener'in parte nella mano; stroppician-

do

do anco bene le gambe, & ſpecialmente intorno a i paſtorelli; perche, come mancano di queſto officio li vien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, & de'maeſtri di ſtalla, che non ſollecitano di vedere i poueri caualli mal trattati: & maſſimamente quando ſono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'vn ſol chiodo, ſono cagione che ſul viaggio ſi perde vn ferro, & per lo ferro, lo ſgratiato cauallo di tanto prezzo, perche il piede. Et queſta è vna coſa delle maggiori, che con gran diligentia biſogna vedere ogni giorno piu volte nel viaggio: & ſpecialmente nel paſſar per monti ò per vie ſaſſoſe; poiche quando il cauallo ha laſciato il ferro, & che camina ſenza quello, in picciola hora, ſi rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni, come hanno mangiato alquanto di fieno, li cōducono allacqua; & ritornatoſi alla ſtalla, li compartono vna prebenda di biada criuellata, & mondata per cauallo. Et mentre che mangiano, il buon Maeſtro, paſſeggiando da lun capo al laltro, aſcolta di vno in vno, quai ſono quelli che la mangiano bene, & quali male: creſcendo la miſura a quelli che la mangiano auidamente, & ſcemandola a gli altri che mangiano pigramente; non mācando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che ſi poſſa leuare, vſa ogni arte (per quanto sà, & può) per guarirli. Percioche, per prouerbio ſi dice. Che i caualli vanno co i piedi, & col ben mangiare ſi mantengono alle fatiche. Auuertiſcano di non batter'i poledri, ne diſpauentarli con gridare, ò con altri modi mentre che ſi gouernano in ſtalla; biſogna vſar loro ogni piaceuolezza: toccandoli ſpeſſe volte tutto il corpo, & luſingandoli con la voce dolce, ò con dar loro qualche coſetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queſte vie ſi fanno i poledri manſueti, & domeſtichi talmente che poi ſi laſciano gouernare.

Gio.B. Ancora voi M. Lodouico non venite al paſſo, che ſi deue vſare nel principio, quando ſi ha da caualcare queſti poledri.

Lod. Addomeſticare ben'il poledro, leccellente caualerizzo li pone prima il cauezzone cō ogni deſtrezza, ſenza farli altro, che laſciargli elo cō le due redine (pur di corda) per due, ò tre hore: leuatogliele, il giorno ſeguente dopo il veſpero gliele ritorna, & laſcia alquāto; & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, & lo cōduce ſotto al portico, ò in altro luogo: hora fermandoſi, & hora paſſeggiando, gentilmente per quel tempo che li pare coueniente alla ſua domeſtichezza, ò durezza. Onde, ritornatolo alla ſtalla, ſubito il garzone al ſolito lo piglia, & li leua il cauezzone, & li ripone la cauezza, & poi allhora conſueta (hauendo prima mangiato del fieno)

lo beuera,& dapoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il caualllerizzo li ritorna il medesimo cauezzone allhora solita ; ma con ogni gentilezza li pone adosso la bardella, ò bastina senza staffe, pettorale,& groppiera, & la cinge con carezze, & la stringe pochissimo, senza farli altro che menarlo fuori della stalla col cauezzone, & condurlo con piaceuolezza sotto al portico, & altroue per quelle stra de,ò campi,come li piace;& ritrouando campi arati,vi entra dentro, onde facendosi dar vna bacchetta alquanto lunga dal garzone che lo seguita,si ferma,& fa andare pian piano il poledro, fin che a poco va crescendo passo; toccandolo qualche volta leggiermente con la detta bacchettina,col fargliela vedere, & dapoi fermatolo lo carezza cō la voce,& lo tocca con le mani, & poi si riuolgono verso la stalla ; & giunti lo disegna al garzone,il quale lo gouerna nel leuarli destramē te la bardella,cauezzone,& nel metterli in quell'istante la cauezza. Et venuto il quarto giorno nell'hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone ; & accarezzatolo alquanto, li fa montare adosso vn garzonetto:& vedendo che non fa stranlezze alcune, lo leua con le redine fuori della barra,& lo conduce sotto al portico;& vedendolo star quie to,lo fa passeggiare per vn poco,& poi accarezzatolo, li tocca & palpa con le mano il petto,il collo,il capo,e lo conduce a luogo alto fatto a posta per montare,& smontare, mentre che si caualca senza staffe,& che i poledri sono grandi:Et fatto discendere il garzonetto, egli entra leggiermente nella bardella;tenendo benissimo le redine giuste onde fermatosi alquanto si fa porger di dietro vna bacchettina piccio la, con la quale li tocca il collo ; & allētando vn poco le redine, lo fa andare commodamente per lo portico, ò per altro luógo appresso. Ma se per caso fa qualche atto contrario, lo ferma col cauezzone ; & l'accarezza con voce & con atti piaceuoli;& vedendo che si acquieta, lo fa andare pian piano ; crescendo poi a poco a poco fin che lo fa caminare,& trottare;& fatto questo con ogni destrezza per vn buō pez zo lo ritorna verso la stalla, & giuntoui,lo dissegna al garzone solito, ilquale hauendoli posto la cauezza ; & legatolo alla mangiatora, lo copre con la coperta, accioche ritrouandosi accaldato,non si raffre disca;& passato poco piu d'vnhora,li leua la coperta,& la bardella;& fregatolo alquanto con la paglia, massimamente doue si troua bagna to dal sudore, lo copre con la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gambe, & i piedi,gli ordina il mangiare, il bere, & il buon letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato dal proprio garzone(allhora solita)gli è posto dal caualllerizzo il cauezzone, & la bardella ben cingiata;e menatolo al luogo cōsueto del mōtare asceso ui gētilmente,lo fa andare per le vie, per li prati,& per li campi, hora com-

commodamente,& hora caminando,& trottando fin che comincia a scaldarsi; facendo il simile di giorno in giorno: accrescendoli ogni hora piú la fatica;conducendolo specialmente ne i campi arati, & iui facendolo caminare, & trottare finche comincia a stancarsi; poiche questa è la via di assuefarsi al leuar ben'i piedi, & a spallegiarsi benissimo:non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano accioche giunto,sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin che è asciuto, & condutto al suo luogo , per ordinarlo a quanto li fa bisogno.

Parimente ne gli altri giorni nō manchi il Cauallerizzo di caualcare il poledro ogn'hora piu:& come vede chegli è addomesticato, lo fa ferrare tanto ne i piedi di dietro,quanto in quelli dinanzi,& con ferri leggieri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi,& montuosi,senza rompersi le vngie, ò diuenire stroppiato: non adoperando altro che vna bacchettina, & il cauezzone per farlo andare pianamente,& fortemente,facendolo non solo caminare,trottare,galoppare,o correre velocemente,ma ancora atteggiare, riuoltare,& saltare,& anco tirare ben de'calci,& vrtare con la testa,& con le spalle secondo che conosce esser ispediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi,i colli,& i monti, & discendere nō meno benissimo:conducendolo anco doue siano molini,folli, fucine rasiche, macinatore,pestatore,& doue si battono biade,legumi, lini, & altre cose,accioche non si spauenti nel vedere,& vdire simili strepiti. Et oltra che lo conduce a veder'andare cocchij, carri, carrette, & gran numeri di porci,di vacche,di pecore, e di capre, lo fa passare ancora doue sono de gli agnelli morti,de'vitelli,de'manzi,& daltri animali che si mangiano. Osseruando di di in di tutte queste cose, fin che lo vede ben'addestrato nellandare,& ben'assicurato,nel vedere,& nel sentire tutte quelle cose,che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cauallerizzo che'l poledro è homai domato in buona parte, non solamente li pone dopo nona in bocca vn morso immelato,fatto in vn canone,con la testera di cuorame, & cō le sue redine:ma lasciatoglielo cosi masticare fin allhora consueta del caualcarlo, vi mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde,montandoui lo caualca in diuersi luoghi:facendolo hora andare passo passo,& hora trottare,galoppare,correre, & fare più rimesse, & anco saltare fossi,& passare piu fiumi,& altre acque.Non mancando di darli quel buon'andare,ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare vuole il ginetto,altro il caual di lancia,& altro vn mezano,ò ronzino per vn gentil'huomo.

Gio.Bat. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

Lod. Alcuni Autori ſono differenti nel raccontare queſti ordini; percioche anco i caualli ſono come gli huomini; dei quali vi ſono che hanno vintiſei denti, altri vintiſette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trenta vero e, che Ariſtotele vuole che il cauallo ne habbia quaranta, benche in queſti paeſi ne ho veduto fino a quarantadui, cioè vinti nel la maſcella, o ganaſſa di ſopra, & vintidui in quella di ſotto. Et pero di co che il poledro naſce ſenza denti, & poi nei dui, o tre primi meſi, co mincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto ſei di ſopra, & ſei di ſotto; onde giunto a i trenta meſi, ne muta nel mezo dui di ſopra, & dui altri di ſotto, & ne i quarantadui, ne ha mutati altri quattro per la to che toccano i primi mutati.

La onde, paſſati i ſetti anni, non ſi può conoſcere piu la età di caual lo alcuno per conto de'denti fuori che nei dodeci anni; vedendoſi nel mezo d'eſſi denti vna negrezza non ſolita, & quanto più egli va nell' età, tanto piu li diuengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domandiamo ſcaglioni, i quali per cagion del freno, dopo il quinto anno diuengono ogn'hora piu piccioli, & vanno conſumandoſi.

I dodici denti per cauallo, che ſono dinãzi, ſono chiamati voraci, ꝑ li quali ſi conoſce la età ſino al ſettimo anno. Poi nõ ſolamẽte ve ne ſono quattro detti canini ꝑ l'acutezza, i quali noi chiamiamo ſcaglio ni, ma ancora ue ne ſono vintiquattro di dietro, che ſi veggono mala mẽte, detti da gli ãtichi molari, & da noi ganaſſali, o maſcellari, i quali ſono talmente groſſi, che ciaſcuno è maggiore tre volte tãto dogn'-vno, che ſono dinanzi. Di maniera che tutti aſcendono al numero di quarãta, & ſino a quarãtadui quãdo però ve ne ſono dui altri nati del la maſcella di baſſo appreſſo gli ſcaglioni, & verſo i ganaſſoni. Vero e, che sí come vi ſono de'caualli che piu toſto producono i dẽti, che nõ fanno de gli altri, coſi ve ne ſono che tardano a mutarli, & a ꝓdur gli ſcaglioni, che mai nõ ſi mutano. Poi oltra che la età de caualli nõ ſi conoſce paſſati (come ho detto) i ſette anni, per conto de'dẽti, ſi co noſce pero alle creſpe del labro di ſopra, come alcuni vogliono, che tãte ſono le creſpe, quãti ſono gli anni. Sẽza che ſi conoſcono alla tri ſtezza, alla malenconia della fronte, allabbaſſamẽto del collo, alla pi-gritia di tutto'l corpo, al lãgore de gli occhi, & alle canitie, che ſpecial mẽte ſi veggono a'caualli morelli, bai, ſauri, rouãi, ſaginãti, & daltri colori, che ritirano alloſcuro conoſcẽdo ſimilmẽte la vecchiezza ne' caualli leardi rotati, che erano ſcuri, eſsẽdo diuenuti chiari, ouero eſ-ſẽdo biãchi del tutto et fattiſi moſcati Oltra che ſi conoſcono eſſer ve chi, tirãdo la pelle, nõ tãto delle maſcelle, ma di tutto il corpo, laqua le quãto piu tarda a ritornare, tãto piu fa vedere che la vecchiezza è maggiore: & ꝑ cõtrario, ritornãdo ſubito, moſtra il cauallo giouane.

Gio.

Gio. Bat. Per essermi piaciuti questi breui discorsi, haurei caro che mi faceste vn ritratto d'vn bel cauallo, cominciando dalla testa sin'a' piedi.

Forma di vn bel cauallo.

Lod. a formarui vn bel cauallo, bisogna ch'abbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & i nerui, che lo mostrano viuace di spirito.

Bisogna poi ch'egli habbia gli occhi neri, grossi & che escano in fuori; percioche quel cauallo, che gli ha bianchi, ò di colore del gatto nõ vede di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiui quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora difforme il cauallo, come fanno il medesimo quando vno è bianco, e l'altro nero, ò che sono dissimili d'altri colori, ò d'altre forme, come variamente se ne ritrouano.

Ancora sta bene, che habbia le orecchie curte, acute, & diritte: perche, si come quel cauallo che le ha ben formate, si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica; cosi quello che le ha grandi si dichiara esser vile, & di poco valore.

Appresso, è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sotili, secche & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, & l'altra dura, ò che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

Et bene parimẽte, che habbia la bocca grande, squarciata di molta fessura, & bene aperta, poi che egli sara sempre facilissimo a imbriarlo & a maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltra che quanto piu si troua la barba picciola, asciutta, & non piena d'ossi, nè dura, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno à migliore effetto.

Similmente e bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi: percioche dinotano che li cauallo ha il calor viuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer piu terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendẽte dal petto verso il capo, come lo porta il gallo, curuandosi però talmẽte, che'l capo vẽga a stare dauanti al caualliere, & gli occhi riguardino a' suoi piedi. Ma perche vi sono alcuni, che lodano ꝑ bello quel collo, che piu nel cauallo è lũgo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lũgo, nè molto curto, ma che sia eleuato, scarico di carne, e incuruato: percioche quanto piu è grosso, curto, & carico di carne, tan-

to maggiormente e difficile ad infrenarlo,& a farlo vbidiente.

Vuole esser'anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & quelli del ciuffo lunghi, accioche gli occhi non siano molestati dalle mosche o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, molle, & vscito fuori a guisa del colombo. Il quale, oltra la bellezza; lo fa piu idoneo alla forza, & a far'i passi piu lunghi, senza incauallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre quando e per natura stretto. Et non falla, che il petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che il cauallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, carnose, dritte alte, & egualmente diste se dal ginocchio al piede. Hauendo anco le coscie grosse, lunghe, musculose, & neruose: lequali siano cosi carnose di dentro, come di fuori. & corrispondenti al petto, & a i lati; percioche quanto piu interuallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente verrãno l'anche ad allargarsi; & da qui il cauallo sarà piu fermo, piu forte, & piu agile Hauendo non meno i calcagni alti con le giunture grosse, curte, & non vicine alle vnghie; le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiue, per esser tenere, & le nere dure.

Bisogna parimente che'l cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, ò acuta; ma piu tosto talmẽte piana, che paia hauer'vn canale sin alla coda & il dosso sia nõ molto alto, ne molto basso; il diparti mento de le spalle sia distinto, lequali siano larghe lunghe, grandi, diritte, & fornite di carne. Hauẽdo parimente la groppa piana, soda, grassa, & quasi doppia con vn certo canale in mezo; & non meno la coda sia di fusto curto, sottile, & fermo con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che il cauallo habbia i lompi ampij, & tondi, pche meglio alzera i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro, senza che i fianchi appariranno piccioli, poiche essendo grãdi, parte lo difformano, & parte l'indeboliscono. Oltra che bisogna hauer'i lati pienotti, & lunghi di sopra del ventre, stando che lo dimostrano piu bello, piu robusto, & piu atto al caualcare.

Bisogna similmente che il cauallo habbia il vẽtre picciolo, tõdo, & ben sotto alle coste: Lequali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'vltima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche nõ solo il cauallo sarà piu espedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il caualier ancora potra con maggior commodo entrar'in sella. Et vi resta che gli habbia i testicoli piccioli, & eguali: percioche manco gl'imprdiscono, & li dãno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essẽdo grandi, ha piu forza in tutti i membri, & piu virtù nell'animo.

Gio.

Gio.Bat. Ancora che sia stato bell'udir questi vostri discorsi; nondimeno il nostro famoso Ballino marescalco in Manerbio, in poche parole forma vn bello,& buon cauallo,dicendo,

Bisogna che'l cauallo, habbia gli occhi,& le gionture del bue;i piedi & la forza del mulo;le vnghie, & le coscie dell'asino, la gola, & il collo del lupo:le orecchie,& la coda della volpe,il petto,& le chiome della donna:la ferocita,& lardire del leone;la vista, & i giri del serpente; la netezza, & landare della gatta; & la velocita, & lagilità della lepre.

Cõe in poche parole si forma vn bel caual-lo.

Lod. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato,il trotto sciolto,il gallopo gagliardo, il correre veloce, il saltare aggroppato,il maneggiar sicuro & presto;essendo leggier alla mano,& vbidente nel volgersi da ogni banda: portando la testa giustamente,senza sdegnarsi della briglia,ne dello sperone:ma conformandosi alla volontà dellhuomo che lo caualca;non mouendosi, ne spauentandosi per nouità chegli sentisse,ò vedesse;ne brauando,o percotendo altri caualli;ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell'anitrire,& nel calcitrare con essi.

Doti d'vn buon caual lo.

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito vigoroso,vbidente, mã sueto,agile,veloce,& che habbia bocca piaceuole,piedi buoni, & robusti lombi:percioche sarà sempre commodo a qual si voglia caualiere,ò Principe,per apportali in qualunque impresa,honore,& certa salute.Ma quel cauallo,che ò p vigliaccheria ha bisogno di sperone, ò di sferza:ouer p ferocità,ha bisogno di molte carezze;da sempre grã molestie al patrone,& poi ne i pericoli li perturba lanimo di cõtinuo.

Vinc. Quanti anni puo viuere vn cauallo bẽ trattato dal patrone.

Quanto può viuer vn cauallo

Lod. Questo nõ si puo determinare,si per la diuersità de'siti,& per la natura de'lor caualli;& si anco per lesser bene & mal pasciuti. & per esser affaticati assai, o troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro Clima,essendo bẽ trattati,viuono cõmodi sin'a i sedeci,& vinti anni. Et pero ciascun patrone douerebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia,poiche egli lo goderebbe piú anni assai,di quel che fanno infiniti huomini:I quali fallano, ò nellaffaticarli senza misura, o in non dar loro da mangiare,o in non tenerli ben gouernati,ouero perche gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli,o dar loro fatica alcuna.

Vin. Vorrei che ci diceste le qualità de'mãtelli che sono da lodare e q̃lli che sono da biasmare:poiche molti prattici stimano che i caualli,quasi sempre mostrino ne i loro peli il valore, & la loro poca bõtà.

Lod. Quantũque vi siano diuersissimi colori,nõdimeno tutti deriuano dal baio,del sauro,dal leardo & dal morello.I quali quattro colo

Chiarezza de i mantel li.

ridi pendono da i quattro humori, che'l cauallo ha nel corpo, & che, hanno conuenientia con i quattro Elemēti: cioè al fuoco, aere, acqua & terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio: il sangue che ha conuenientia con laere, genera il sauro. La flemma che corrisponde allacqua, genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra, genera il morello.

Però comincierò a ragionarui del color baio, il quale è il miglior mantello di tutti gli altri, come quello che dimostra piu vigore, & piu ardimento alla guerra, & a i duelli: atteso che questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche non veggono il sangue ch'esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & sauro; ma ancora il castagnato è migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse, sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fa il cauallo presto, ardito, pronto, ma non di molta forza. Ilqual è tanto migliore, quanto ha buona mescolanza daltri humori. Et però si come i sauri abbruciati, ò metallini, sono superbi, capricciosi, saltatori, robusti, & di natura nobili: così i molto chiari, non sono buoni, come sono gli oscuri.

Il color leardo si può diuidere nel rotato, moscato, mellato, argentino, & stornello, Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et e simile anco il moscato nero, per esser migliore del moscato rosso: percioche questo e sempre superbo, & sdegnoso quando ha i segni nel la testa, & appresso al muso. Poi non solo il mellato e riputato fiacco, & di poche forze; benche sia sauio; ma ancora lo stornello non senza cagione è detto così, come quello ch'è di poco intelletto: ma è però veloce nel correre, & in ognaltra attione. Et del leardo argentino, egli dimostra lustrezza mescolata di nero, laquale dinota spiriti purificati che diseccano la malignità della flemma, & dellhumor freddo, & humido.

Il color morello fa il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. Et benche, per prouerbio si dica, Caual morello, ò tutto buono, o tutto fello (parlando di quelli, che sono neri, come sono i corui) non dimeno, pochi, vi sono che non siano agili; presti, viuaci, e superbi. Bene e vero, che tanto piu variano in bontà, quanto piu son diuersi di pelo. Ma essendo rotati, moscati, & pezzati di bianco, o nella fronte, ò ne i piedi: maggiormente si fanno conoscer per caualli buoni ad ogni impresa, & questo basta.

Gio.Bat. Perche il Sole comincia a voltarsi, sarà bene che diciate solamente quei piu segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, che communemente vengono a i caualli.

Lod. Comincierò per sanare i dolori, che vengono al cauallo per superfluità di sangue, ò d'humori, che si conoscono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauarli del sangue dall'una, & l'altra parte della vena cingia, che è appresso alla cintura; & menarlo passo passo a mano; & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.

Rimedii a piu dolori del cauallo.

Al dolor poiche viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte di vn canello di canna molto grossa, di lunghezza di vn palmo, vnto di olio commune: il quale si lega talmente al tronco della coda, che non possa vscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio; trottando piu tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana; & frega fortemente i fianchi con le mani bene onte di olio, fin che si riscaldi, & mandi fuori la ventosita per lo canello. Nè vi si manchi di darli da mangiare cibi caldi, & dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per vgual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, ò ben coperto con schiauina.

Mal dei fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura, se li gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decottione di malua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino; aggiungendoui mele, sale, olio, & semola; & fatta tepida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi vn cannello conueneuolmente lungo, & grosso a modo di cristero, si fa entrare nel ventre del cauallo, quando sia concio, che stia piu alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben'onto d'olio con vn legno tondo pulito da dui huomini, l'un dall'una parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi, insino alla parte di dietro a calcare benissimo per vn pezzo, & dapoi chiuso il postirone, si caualca pianamente di continuo, fin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel ventre; ma ancora gran parte dell'altro sterco; e restarà liberato.

Al gonfiar de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per ritentione d'orina, che si conosce dal gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparagi, per egual parte, le quali cotte insieme, si pongono cosi calde intorno alle parti della verga con una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante uolte con l'empiastro sempre caldo, finche si uegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi remedij, per l'ultimo si lascia andare con vna caualla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà, per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Alla ritention d'orina.

Al dolore che uiene al cauallo, detto da noi le uidi, per troppo riscaldarsi,

Alle vidi.

& facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle graspe: & con questi soccorsi si manterrà (come sano) per qualche tempo.

Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo; per il che si ritirano i nerui, e la pelle, che non si può pigliare con la mano se non con difficultà, si mette in luogo caldo & si stuffa con una coperta di lana, talmente grande che lo copra tutto fin'in terra, & poi se li pongono, sotto al uentre otto, ò dieci pietre uiue ben'affocate, & à poco a poco spesso innaffiate con aqua ben calda, acciòche quel calore per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'inuolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben'unte con butiro caldo, o con olio commune, fin ch'è liberato.

Riprensione.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, & che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fà vna aperta al capo solo; & si tiene in luogo caldo, & se li da cibi caldi; ò se li manda per la via delle nari il fumo delle strazze abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi.

Cimori.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fà vno strettoio d'incenso, & di mastice ben poluerizati, & dibattuti con chiara d'oui, si pongono sopra una pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che possa sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandolo così, fin che gli occhi cessino di lagrimare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'olio dibattuti insieme.

De gli occhi.

Al male che vien' al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme; & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et se per caso vi fussero giandusse che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate; & estripate, & dapoi fregate subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben' acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà.

Enfiar di bocca.

Al male della palatina che vien al cauallo quando non può mangiare, per hauer enfiata la lingua, se li da del cece, perche nel mangiarlo, la rompe, & scaccia, ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno; ma bisogna dar il fuoco, poiche piglia bando, benche il cauallo patisce per alcuni dì, quando si manca di vngerla col mele bollito con cipolle, & con cacio arrostito.

Palatina.

A sanar il dosso offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre uolte in tre giorni. Ma meglio è a metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fusse molto enfiato, & molto duro, si cura coi cauoli, con assentio, con parietaria, & con branca orsina, pestati con songia di porco, & dapoi cotti insieme, si pongono sopra, fin ch'è mollificato, e poi si taglia & vi si mette la poluere del risagallo.

Dosso.

An-

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si laua prima bene col vino, ò con l'acetoforte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele: facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi farli ritornare i peli, si pesta di gusci di auellana arsi, & posti con olio, si vnge spesse volte, sin che sono ritornati.

Mal feruto.

Al male che vien al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato, mal feruto, si radono bene le reni, & i lombi, & poi si fà vn strettorio con pece nauale distesa sopra vna pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, galbano, olibano, mastice, sangue di drago, galla, e tutte queste cose di egual peso poluerizate, si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, e si metton subito dou'è raso il male, laqual pelle non si leua sin che ella vien via facilmente, & allhora è guarito il cauallo.

Zarde.

Si guariscono ancora le zarde, toccate prima con ferro affocato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiato: & tagliate alquanto, vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, una sol volta. Legasi poi i piedi al cauallo cosi dinanzi come di dietro, & in tal maniera, che gli non possa morder le cotture, ne fregarle per noue, o dieci giorni; & come è leuato il cuoio dalle dette linee, si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo sin'a terza, che sia tanto alta, chella vadi di sopra delle cotture. Et condutto a casa, che sia poco sopra le linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di felice.

Galle.

Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di ginepro almeno per quattro dì, sera & mattina. Ma non bisogna ch'l cauallo vadi in acqua, sin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per longo, & per trauerso.

Crepaccie.

A guarire similmente le crepaccie, che vengono a i caualli tra la giuntura della gamba, & l'unghia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di vino; ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine, con verderame, & con mele, eguali di peso, & pestati insieme, & cotte sin che sono spesse, si mescolano con la calcina viua con la spatola fin ch'e diuenuto vnguento, col quale alquanto caldo, si vngono due volte al giorno, sin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo sin'alle radici.

Gambe in fiate.

Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca bentrita, mescolata con acetoforte, & sale minutissimo: & venuta a modo di pasta, s'empiastra tutta l'enfiagione due uolte il giorno: essendo però rinouata di uolta in uolta.

Formelle.

A guarir la formella che uien'al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con uino bianco caldo, & si taglia fra l'unghia, e il pelo; & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato Onde

passato

passato il nono giorno, essendoui cauato del sangue & non asciugandosi si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'unghia; & ui si fa lo strettorio con la cimattura di lana, & guarisce in uinti giorni.

Spinelle.

Si guariscono ancora le spinelle che uengono al cauallo per souerchia fatica, rasi prima i peli, si pungono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatolo, ponendoui sopra vna lama sottile di piombo lauando quel male tre volte al giorno con lorina, con laceto, & co il sale, fin che le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco, al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà.

Setola.

Alla setola che fende per mezo lunghia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dellunghia, & col tagliar la rositta di sopra, fin che lunghia comincia a sanguinare: Et poi trouato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fà bollir nelloglio fin che la carne è ben lique fatta dallosso; & con questo vnguento vn poco caldo, si vngono le radici delle setole due volte al dì, fin che restano mortificate, & che lunghia sia restaurata. Auuertendo che il cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura.

Inchiodato.

Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel buco dell'oglio bollito con alquanto di sale; & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se il cauallo fusse stato inchiodato vn giorno, o più, si fà star quel piede a molle nellacqua calda ben salata; facendoli vna poltidia di semola, & di fungia con lacqua & legandola sopra (essendo pero posto nella piaga del zucchero con oglio caldo) rimettendoui poi il ferro quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di fungia porcina, & stata cosi tanto che basti, si riserra, & si empie la casella di pegola, & si tiene benonta con la medesima fungia.

A mantenere l'unghia verde.

A mantener poi lunghia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & con vn poco di farina, si vnge la corona, & il calcagno. Ouero che si vnge queste due parti con songia di ocha, di gallina, di medolla dosso, e di largato, empiendo la casella di semolà bagnata, o di cera nuoua, di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i calcagni, & i fettoni: ponendo nelle caselle de i piedi il seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con laceto, e con la cenere calda.

Crepaccie.

Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, o col lardo lauato benissimo in diuerse acque. Oltra che si saldano, vngendole con olio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rossolo douo & aceto, tanto dell uno, quanto dellaltro.

Calcio.

Volendo guarir vn calcio con un strettorio si pigliano draganti stati nellacqua

qua calda, & così caldi ben liquefatti col mele ui si mettono sopra.

Gionechi rotti.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio commune, semenza di lino, & paglia di segala abbruciata, & poste insieme, si fà unguento ottimo per ungerui sera, & mattina fin che sono sanati.

Neruo rotte ò infiato.

Si guarisce anco il neruo torto nelle gionture, quando il cauallo mette il piede in fallo, pigliando una libra di fien greco, una di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grassa di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilita. Ma essendò solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco, si pongono raffredite sopra il male.

Sopragiunto.

Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi di dietro, essendo prima raso il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra vna piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Occhi per colli.

A gli occhi per cossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane statò nell'acqua fresca: ma ancora a empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla abbruciare così insieme, & stata poi in vin bianco sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse, siali cauato del sangue dalla vena della testa.

Vermi.

A scacciare i vermi che vengono al cauallo nel corpo, è buono il farli beuer l'acqua, doue sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiar del solfo mescolato con la semola.

Tosse.

A far cessar la tosse al cauallo, si dà quattro branche di frumento ben lauato, ben cotto, bene asciutto mescolato con vna libra di mele.

Raffredito.

Si guarisce il cauallo raffreddito con darli beuer del sangue caldo di porcò battuto con vino. Et anco a darli mastice & ruta bollita con mele, & alquanto d'olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di canna, e le foglie di miglio, e poi bere acqua tepida con farina d'orzo.

Stallare.

Si fa stallare vn caual o che non può, vngendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli vn secchio d'acqua fresca ne i coglioni.

Lupa.

A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con dialtea.

Stizza, o scabbia.

A guarir similmente il cauallo, che ha la stizza, si laua piu uolte di giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco, fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si vnge con tre oncie di songia porcina, & due d'argento viuo, bollito con radici pestate di uiole, & si parte in poco tempo.

Disfilato.

Si guarisce non meno il cauallo desfilato, pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonta, & vn quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di boloarmenio, vno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbini:

gallini: & disfatti tutti insieme, si mettono nell' aceto fortissimo per vna notte. Et cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera.

A far andare vn cauallo restiuo, si attacca vna corda a i testicoli, la quale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che sta a cauallo la tenga in mano, & come non vuol andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, & finalmente lascierà tal vitio. Ma se'l cauallo sara castrato, è cosa perfetta a scottarli le culate con un bastone lungo cauato allhora dal fuoco ben'arso in cima, che al sicuro andera; & ritornando anco a tal pazzia, la lasciera facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi pur di dietro. Restiuo.

A guarir' il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale, col quale essendo ben'arso, & poluerizato, si netta locchio con quella poluere. Vi giona anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrilo, il zaffrano, & la mirra, ana scropoli dui, con dieci di rasura d'osso di sepa. Lunatico.

Vinc. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i piu importanti rimedij per sanare i caualli, resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi voglio che facciamo fine.

Lod. S'ingrassa vn cauallo magro, facendolo mangiare de'fasoli cotti nell'acqua, mescolati con la biada: & se per caso non potesse per troppa debolezza mangiarli: si ristaura, buttandoli per la gola di rossi doua mescolati col zucchero, & in quãtità: poi che facilmẽte mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con lacqua tepida cõ la farina di miglio, col sale, sera, & matina, & darli della biada abondãtemente. Oltra che è perfetto il miglio, ò panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abborisca. Io vi potrei dire ancora de gli altri secreti, ma perche vi ho detto i piu breui, & migliori piglierò licentia da voi, poiche per le hore, che son sonate hauemo ragionato assai: & con la vostra buona gratia andarò a montare a cauallo. Ingrassare.

Vinc. Non solamente vi ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cóse.

Gio. Bat. Andate, che Iddio vi feliciti sempre, & vi aspetterò dimane voi M. Vincenzo.

IL FINE DELLA XIII. GIORNATA.

primamente della ſorte dell'Aſino, che ci ricerca far buona razza di Aſini, & di Muli, & di qual'età gli debbe eſſere.

Cal. Da poi che voi volete, che io vi dica il parer mio, & di quanto ne ho veduti, ſon contento non mancarui, per quello che poſſo. Però dico, che l'aſino non vuol'eſſere di piu di dieci anni, ne manco di tre: percioche, fuori di queſto tempo, non ſarebbe a propoſito per montare l'aſina, & meno la caualla; Et queſto biſogna che ſia ſcielto grande, ben quadrato di membra, & ben qualificato di teſta, di faccia, di maſcelle, di labbra, di orecchie; & poi che habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le ſpalle alte, & le parti di ſotto groſſe carnoſe, robuſte, & tra loro aſſai diſtinte. Similmente il doſſo vole eſſer grande, la ſchiena larga, i fianchi leuati; il ventre non gonfio, le coſte non ſtrette, le coſcie eguali, i teſticoli groſſi, le groppe piane, & la coda corta.

Principio de le qualità de l'aſino.

Gio. Bat. Voi hauete formato queſto aſino di tal maniera, che quando ne haueſſe vno di tali fatezze, io credo, che non mi ſarebbe men caro della mia Chinea learda. Et piu dico, che ſe l'aſino in che fu conuertito il miſero Apuleio foſſe ſtato ſimile; egli non haurebbe hauuto tanto diſcara quella ſua metamorfoſi; poiche ſi bello, & ſi ben proportionato l'hauete deſcritto.

Cal. Lodaſi poi quell'aſino, che hà il pelo liſcio, molle, & che ſi approſſima al color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, o piu toſto per tutta la perſona. Et per contrario ſono giudicati per li piu vili di tutti, quelli aſini che hanno il mantello ſomigliante alla cenere, come per lo piu ſogliono eſſer in queſto paeſe, & maſſimamente quelli, che ſono di forma picciola.

Vinc. Da qual tempo dell'anno ſi debbe dare l'aſino alle aſine per generar figliuoli; ouer'alle caualle per partorir'i muli, o le mule?

Cal. Il propoſito del far montare l'aſino, e dall'Equinotio di Marzo, fin'al ſolſtitio di Giugno, percioche portando le aſine vndeci meſi, come fanno anco le caualle; partoriſcono i poledri nel tempo che le herbe ſono in perfettione, & non ne gli altri meſi incommodi nel paſcer per abondarli a lor piu il latte.

Il tempo del montare l'aſino.

Vinc. Quanto allattano le aſine i loro figliuoli?

Cal. Cõſiderãdo che le madri, p l'ordinario, hanno grã cura p dui anni di allattare i loro poledri, & farli paſcere; però ſta bene, che per queſto tempo ſiano laſciati appreſſo di loro; ma come ſono paſſati i detti dui anni, e coſa neceſſaria leuarli, & ponerli ne i paſcoli doue ſtanno gli altri poledri a paſcere, fin che hanno compiuti tre anni, concioſia che hanno l'età di farli portar le ſome, & tirar con le ſpalle

Quanti meſi allattano le Aſine.

gli aratri, i carri, & gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

Gio. Bat. Vorrei saper da voi, che ordine si habbia a tener'in adoprar questi animali, come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

Per quanti modi gli huomini si seruon de gli Asini.

Cal. Perche gli Asini sono così vtili, come si vede, e da credere, che non vi sia Prouincia, che non ne habbia in gran quantità; & per questo non vi posso diuisare come sono tenuti vniuersalmente, poiche ciascuno paese osserua quel, tanto, che li porta maggiore vtilità. ma io vi dirò solamente alcuni ordini che si osseruano nel Bresciano cominciando da quello che fanno i pecorari; i quali ne tengono così de' piccioli, come de' grandi; non tenendo mai caualli, o muli; percio che fanno di giorno in giorno poco viaggio, per pascer le loro pecore di campo in campo, di sito in sito, & di terra in terra, secondo le contrade, & i paesi che trouano. Et però fanno molto bene a tener solamente de gli asini; atteso che non molestano mai le pecore come farebbono i caualli, & i Muli; dando loro hora de' calci, & hora de' morsi; ma stanno sempre con esse pacifichi, & mangiano insieme li strami & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li campi, per li prati per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le valli, & per le cãpagne, come se fussero d'una istessa natura: stando quasi tutto il giorno carichi delle massaritie che vi bisognano per far il latte, o vero della farina di miglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

I vaccari similmente tengono de gli asini alquanto piu grandi de i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nelle città & ne gli altri luoghi per vendere; & anco quando conducono le vacche a pascere ne i monti (mentre che fa gran caldo) per menar cõ loro la vittouaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno che bisognano per fare i formaggi, & le altre cose che cauano dal latte. Oltra che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le vacche stã no sane, poiche non vien loro il male pernicioso della polmonera.

Molti Agricoltori medesimamente si seruono di questi asini nel l'arare, & nell'erpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di blade, ò di vini, ò di fieni, ouero di legne: le quali sono portate da vn luogo all'altro, & per venderle nelle città, & in altre terre.

I vetturali parimente, che tengono i dieci, i vinti & trenta asini per seruire per premio a qual si voglia ꝑsona, nel cõdurli alle città, & in altri luoghi molte cose secondo che occorre di tempo in tempo, viuono di questo guadagno cõ la loro famiglia, & mantengono questi ani-

animali con minor spesa assai, di quel che spendono nel pascere i caualli, & i Muli. Ben'e vero, che non mancano di quanto bisogna fare per conto de lor viuere necessario, & d'ogn'altra cosa, secondo che porta la lor conditione; benche non vi vuole molta fattura: poi che sono animali molto gagliardi, & molto robusti, i quali non ricercano quella politezza, o delicatezza nel viuere, & nell'esser tenuti ben netti, & ben adobbati di fornimenti, come vogliono per l'ordinario, i Caualli, & anco i Muli, & cio tutto dì si vede, che non solamente viuono di cose saluatiche, di fermenti, di bruschi, & d'altre pasture abomineuoli a gli altri animali quadrupedi; ma il piu delle volte ancora portano le some sopra la schiena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedici, & di diciotto pesi l'vna come fanno i Caualli, e i Muli sopra i loro basti ben cinghiati; e nel vero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle some ben legate, tanto vanno dritte senza muouersi punto per cagione del pendere piu da vn lato, che dall'altro, per cadere in terra.

Vinc. Da poi che dite del cadere in terra, confesso che come giouane hauer caualcato, per burla questi animali & cadendo in terra hauere sentito maggior dolore, che facessi mai da'grandi caualli.

Cal. Che diremo poi di tanti poueri romiti, frati, & preti, che caualcano questi animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, i quali sono molte volte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme pesano due, e tre volte piu, che non pesano i meschini Asinelli di uno in uno; & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fossero tanti Elefanti? Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti, & essi come si sono voltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, uanno di lungo a beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, o cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso uien dato loro un poco di pane di melica, o di miglio, o qualche misuretta di semola, pare a loro di trionfare, piu, che non fanno gran corsieri, che mangiano due uolte il giorno le copiose preuende d'orzo, o d'altre buone biade: percioche essi non ricercano di hauere cosa alcuna da uiuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

Di quanto sono di poca spesa.

Non sono similmente da essercitarui nō tanto molti poueri, che cercano tutto il paese cō questi Asini mansueti, per molti luoghi pij, ma ancora assai Monache pouere, che nō tēgono animali d'altre sorte, p condurre a i loro monasterij le limosine, che uēgono loro fatte di grani diuersi, di lini, di uini, di olii, di castagne, & di altre cose, che accetta per amor di Dio. La onde possiamo concludere, che questi anima

li sono talmẽte patienti, & pronti nel seruire di continuo huomini & donne: poueri, & ricchi, grandi, & piccioli, saui, & pazzi; religiosi, & laici; christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, che essere amati da tutti: seruendo sempre senza alcuna contraditione, come le loro opere così vtili ne fanno buona testimonianza. Non mostrando si mai uaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre uanità; ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della piu grossa tella che si faccia; hauendo il piu delle volte le semplici cauezze di corda, & i piedi senza ferri & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro, di maniera, che possiamo dire, che questo e qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognandoli ferrare tante uolte l'anno, & questi poueri Asini, non solo non si ferrano se non rare volte; ma se pure son ferrati, sono anco di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente; senza che vi uogliono pochi danari a pagarli; poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non e molte volte un sol ferro d'un cauallo.

Gio. Bat. Considerando adunque che le qualità de gli Asini sono così buone, & così vtili a gli huomini più de gli altri animali che noi adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli ha in maggior prezzo, di quel che hà?

Cal. Non e dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del Volgo, il quale biasima sempre le cose lodeuoli, & le utili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesà, & di piu fatica, ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono hauuti per huomini sapienti; I quali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di gran prezzo, per tenerli poi con grande spesa del vestire, del polire, & del uiuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai; non auedendosi, che molte fiate con poca infirmita muoiono, o rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, o di centinara che costano, finalmente non ne cauano un paio. Che se questi ciechi lasciassero la loro vanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & uanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del viuere, del vestire, & della seruitù: ma ancora non li uerrebbe la millesima parte delle infirmita, che vengono si facilmente a i morbidi caualli. Che certamente egli e pur gran pazzia di quello huomo, che puo star bene accommodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per poterséne poi ualer nelle cose vtili, & honorate: ma li getta miseramente in diuerse pazzie; & specialmente in li caualli, non già per andar alle guerre

Quanto di ꝯ fa l'ambitione.

licite

licite(nelle quali ſono ſempre neceſſarie coſi fatte ſpeſe)ma ſolo per ſemplice vanità;ſapendo chiaramente,'che ſono di tanta fragilità, di tanta ſeruitù, di tanta ſpeſa;& colmi d'infiniti pericoli: come ſpeſſe volte ſi vede in coloro che li caualcano. I quali nel far correre, o ſaltare, ouero atteggiare i lor caualli, aſſai volte ſono ſtati ammazzati da eſſi, o co i calci; o col romperſi il collo l'vn l'altro inſieme. Coſe che nel vero non auengono a coloro, che caualcano gli aſini; per non eſſer furioſi, ma quieti, & che ſeruono a gli huomini quanto porta il biſogno intorno alle commodità, alle neceſſità, & alle vtilità. Percioche eſſendo talmente manſueti, ſi laſciano caualcare, o con ſella, o con baſto, o con qualche coperta, ouero ſenza coſa alcuna; hauendo hora la briglia, o la ſola cauezza, & anco molte fiate ſenza queſte coſe: laſciandoſi il piu delle volte guidare ſenza ſproni, ma ſolamente con la ſemplice verga. Et oltra che non occorre fare a queſti animali i ſuperbi fornimenti, che ſi fanno a gl'infiniti caualli con oro, con ſeta, o con acciaio(che coſtano molti danari)non vi biſogna ne anche gran ſeruitù nel tenerli bene ſtrigliati, & bene liſciati piu volte al giorno, nè meno ſi conuien loro i delicati grani, che ſi danno con tanta ſpeſa a i caualli: anzi che ſi contentano di paſcere ogni ſorte d'herba, e di mangiare qual ſi voglia paglia, o panicali, o fauali, o faſolari, & altri ſtrami diuerſi; onde hauendo qualche volta vn poco di fieno, o di ſemola, par loro di trionfar beniſſimo. Che ſe per ventura haueſſero la decima parte de' benefici, che hanno infiniti caualli, non e dubbio alcuno, che ſarebbono maggiormente belli, & piu ancorche di fortezza auanzino(a tanto per tanto)non ſolamente quanti caualli ſi trouano; ma ancora tutti i Muli, i quali ſono tenuti molto potenti, per eſſer figliuoli di eſſi; ma perche ſono allattati dalle caualle che ſono loro madri, però participano della lor natura, la quale e inferiore di fortezza a quella dell'aſina, che partoriſce, & allatta i ſuoi aſinelli.

Vinc. O quanto ſarebbono molto felici gli aſini, ſe fuſſero ben paſciuti, & bē gouernati al modo, che ſono īfiniti caualli, i quali ſono in grādiſſimo prezzo, & nō già per virtu che ſiano in loro(poi che ſono di poco valore)ma ſolamente perche ſono tenuti ben graſſi, bē biondi, & veſtiti talmētedi fornimēti marauiglioſi, che paiono in viſta de i piu eccellēti caualli, che ſi trouino, benche ſiano inferiori aſſai di qlli, che meritamēte ſono degni di eſſere ſtimati, & lodati. Che ſe queſti aſini male auēturati, foſſero apprezzati da alcuni Prēcipi, e trattati ne i medeſimi modi, che ho detto de' grādi caualli, & ſimilmēte ancora veſtiti di ricchiſſimi fornimenti: non e dubbio alcuno, che non tanto cōparirebbono al mōdo per begli animali, commodi, deſtri, & honoreuoli: ma ancora ſarebbono maggiormēte cari ad vna moltitudine

di huomini,che non hanno cognitione della commodità che rendo no nel caualcarli, nè anco del lungo andare che fanno ; come ne conosco alcuni tenuti da persone nobili,i quali fanno i cinque,& sei miglia l'hora con tanta soauità che pare che non facciano la metà del viaggio:che per certo fanno con effetto.

Gio. Bat. Veramente,che voi hauete esplicato quello ch'e noto a quanti hanno giuditio; ma tutto sta, che qualche Personaggio della nostra Patria, o piu tosto un gran Principe cominciasse ad essaltare questi cosi rari'animali:poiche i suoi sudditi l'imitarebbono,sapendo che li sarebbono cosa grata:ma accaderebbe ancora quello che occorse all'Eccellentissimo Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria.Il quale habitando in Brescia,come Capitanio Generale de'nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526.& hauendo dato principio a portare vn Capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini,che mai non haueano portato,anzi che si sarebbono vergognati di portarne persone di sorte alcuna in capo, cominciarono lor portarne di tal maniera,che mai in tutta Italia non si e cessato.

Alcuni essempi in honore dell'Asino.

Cal. Certo e, che questi Asini potrebbono essere magnificati si grandemente da tal Principe,che non tanto sarebbono adoperati honoratissimamente da molti gran Signori;ma ancora da molti prelati,& da Cardinali si solennemente, che abbandonarebbono le Mule di cosi gran spesa,poiche parimente imitarebbono nostro Signore;Il quale non fu veduto mai caualcare caualli, o Mule, ma solamente la natura humile de l'asina, & del poledro; Che in vero se non fusse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le Mule,che sono di tanto costo,& che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tempo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli; cosa che non occorre a coloro, che si seruono di questi cosi quieti, & cosi utili Asini; Da quali, per certo, non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, o stroppiato ne morsicato, & ne anco percosso co i calci.Che certamente, se non fusse mai se non per nostra salute, si deurebbono estinguer le razze de'caualli, & dei Muli,p esser la destruttione del genere humano,& delle faculta molte uolte,essendo di tanta spesa,& di tanti pericoli.La onde dobbiamo credere, che vedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali cosi feroci, non li uolse in soccorso suo, quando nacque nell humilissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali molto grati, & necessarij a noi mortali; conciosia che di continuo ce ne seruiamo

amo in tutte le facende, che occorrono nell'Agricoltura. in oltre, sì come ci seruiamo del Bue in molte cose della sua fortezza, & del mãgiare la sua carne,& anco della sua pelle in molti modi;così ci seruiamo dell'asino, in tante, e tante cose, che vi ho detto,ma anco della sua carne mẽtre che egli e giouanetto(come in piu paesi fuori d'Italia e mãgiata)& anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij,& di tamburi che si adoperano nella militia,& nel sonare quando si balla & si atteggia al suono di essi:Senza che ci seruiamo di piu cose del corpo suo,p sanarci di molte ĩfermità come sono ottime le vnghie loro a diuersi mali,& specialmente q̃lla dell'asino saluatico la quale a portarla legata in modo tale nell'anello, che posse toccare la carne,ci sana della vertigine,che viene per debolezza del ceruello.

Lode del latte de l'asina.

Che diremo poi delle virtu,che si trouano nel latte delicato delle asine?il quale non solamente beuendolo, sana gli huomini tisici, o che sono molto deboli,o velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & d'altre infermità conosciute per prattica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa,e tien bianca,& molle la carne delle donne che se ne lauano: Come si legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore,la quale haueua cinquecẽto asine che haueuano partorito in diuersi luoghi,doue ella andaua da Imperatrice a i suoi piaceri accioche hauesse sempre mai copia di latte fresco,p potersi lauare la faccia, & tutto il corpo,e per beuerne ogni giorno come cibo delicato: poi che teneua ordinariamente bianchissima la sua carne,e molto morbida.

Gio Bat. Dapoi che uoi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'asino,vorrei saper della maggiore.Donde viene,che questi animali sono sempre così humili,che per natura non fanno resistenza alcuna quando sono troppo caricati, o troppo cacciati, o molto battuti?

Et per contrario vediamo molti caualli,& muli,che in simili effetti,mordeno, o tirano di calci, ouero che fuggono,o non si fermano mai,fin che non hanno gittato a terra ogni soma posta loro adosso.

Cal. Io credo che'l Sig. Iddio li dottasse di q̃sta special virtù degnamẽte per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi solo senza fele. Et però,sì come l'vnigẽito Figliuol suo,e Redẽtor nostro,volse nascere appresso a vn'asino,e che la ĩmemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggendolo da Erode in Egitto: così fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio,che egli pensaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac,per comandamento di Dio padre:Onde,benche l'asino fosse stato creato nel dì medesimo,che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi;nõdimeno nõ si truoua nella sacra scrittura, che fusse mai nominato inãzi a q̃sto sacrificio,ilquale fu figura di quel vero,che Nostro Signore do-

ueua fare ſopra la ſantiſſima Croce,per la Redentione noſtra.

Poi,oltra che molte perſone ſante del Teſtamẽto vecchio caualca uano gli aſini per l'ordinario, lo caualcarono ancora gli huomini grandi;come ſi legge in Achitofello perſonaggio grande appreſſo al Rè Dauide;di Miſiboſetto figliuolo del Rè Saulo, de figliuoli di Galadite che erano Signori di trenta città.Senza che potrei dire di molti altri huomini,& di donne grandi pur del Teſtamento vecchio che faceuano il medeſimo per honoreuolezza.

Laſciando poi da canto che Iobbe haueſſe cinquecento Aſine;Marco Varrone teſtifica con altri autori,che i Romani(per parlar de'gentili)hebbero ſempre per gran richezza la moltitudine de gli aſini & lo da l'Archadia,;& il paeſe di Rieti,con molte altre città & paeſi che ne erano copioſiſſimi;Oltra che narra,che al ſuo tempo non ſolamente fu venduto vn'aſino ſeſſanta ſeſtertij, (che ſecondo il Budeo, & altri Autori moderni erano mille cinquecento ſcudi d'oro) ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oſo dite, per eſſer prezzo,che ha dell'incredibile. Per il che non ci debbiamo marauigliare, ſe per la grande ſtima ch'era fatta anticamente dell'aſino; quelli Idolatri lo conſecrarono a Bacco per lo piu degno animale,di quanti furon mai creati:Et non contenti di queſto ſi grand honore,per magnificarlo maggiormente,lo poſero in cielo, come ſi vede per due ſtelle nel cancro, chiamati aſinelli; di che ne parla largamente Lattantio Firmiano,ma però per modo di fauola.

Y quanta ſtima hebbero gli antichi gli aſini.

Gio. Bat. Veramente che l'aſino e meriteuole(come animale brutto)di qual ſi voglia honore;percioche non habbiamo animali de'quali ci ſeruiamo che ſiano coſi gagliardi, coſi commodi, & coſi utili al paro di lui. Il quale non pure a i tempi noſtri coſta poco a comprarlo & a paſczrlo:ma ancora non richiede tanta ſeruitu per tenerlo polito & per gouernarlo, quanto ſi fa a i caualli, & alle mule, che ſolennemente caualcano gli huomini grandi, percioche e piu atta vna ſemplice donna a gouernare dodici aſini, che non ſono uinti huomini a gouernare quaranta caualli,& muli di riſpetto.

Cal. Nõ e dubbio,che queſto animale e di baſſa natura,per eſſer coſi humile,coſi manſueto,& coſi ſemplice:poiche maſſimamente nõ nuoce ad alcuno,& gioua a tutti nel ſeruirli ſecondo che a loro piace. nõdimeno,ſtãdo molte coſe antiche degne di grãd honore, & anco di molte moderne che lo dichiarano di qualche ſtima:nõ ſi può negare,che in piu paeſi d'Italia,ſi uẽde un bell'aſino grande quaranta, cinquanta,& piu ſcudi d'oro:sẽza che in altre Prouincie ſi paga aſſai piu: come ne i tempi preſenti ſi fa ſpecialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nuouo, che per uerita ſi pagano i belli ſettanta,

ottanta

ottanta,& cẽto scudi per mãdarli al Perù,& al Mesico. I quali da quei popoli sono pagati p ogni prezzo, seruẽdosene p stalloni nel generar le mule che escono le piu belle e le migliori che la natura possa fare.

Gio.Bat. In Persia prouincia molto grande, benche vi siano caualli bellissimi di gran valuta, vi sono anco asini i piu belli,& maggiori del mondo,& di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mangiano piu poco,& portano maggiori some, sono anco piu veloci nell'andare,& maggiormente nel correre. Et per queste cose i mercanti di quelle parti li pigliano ad ogni prezzo, per passar i gran deserti, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, soffriscono tali incommodi, che mai non potrebbono fare quei caualli.

Cal. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche a nostri tempi, essendo qui Podesta il clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua vn bellissimo asino di Persia ordinariamente per la città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo, Il quale non solamente era di mãtello baio chiaro, che riluceua, ma lo teneua talmente ben fornito alla Persiana, che tutto il popolo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si uoglia cauallo gianetto, o d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'haurebbe dato per danari: si perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, di honesta grãdezza: & si anco perche haueua vn'andare lungo; & di tanta soauità che li pareua esser portato da dui Muli.

Vinc. Molti huomini biasmano gli asini; perche hanno tutti le orecchie piu grandi de gli altri animali: & anco perche la maggior parte sono piccioli, & berettini.

Cal. A queste tre cose, facilmente si puo prouedere senza alcun dãno de gli asini. Prima che le orecchie siano tropo grandi, si possono non pure farle della medesima forma che sono q̃le de' Muli; ma ancora piu picciole quãto si vogliono; come ben ne ho veduti alcuni, che le hanno troncate al modo di caualli bertoni: Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma, come vi sono alcuni Maliscalchi, che le acconciano talmente bene con le forbici, che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne neruosa, laquale e anco senza alcune vene.

Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & beretini, dico che questo e colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, o piccioli: & meno che sia piu tosto neri, che berettini. Che e se pigliassero i maschi, & le femine di belle qualità, nascerebbono ancora i loro figliuoli

figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono gẽti assai che sono pouere, lequali se ne seruono in diuersi modi, & li la sciano montare di giorno in giorno secondo le loro voglie; però non e marauiglia se non si trouano se non pochissimi che siano veramẽte belli. Nondimeno io spero che nõ passera molto tempo, che i Nobili non meno restaureranno le razze distrutte de gli asini, di quel che hãno fatto da cinquãta anni in poi l'Agricoltura, la quale fu talmente in fracasso per molti centinara d'anni dalla barbarice natione di Gotti, che mai non e stata ridutta a grado, doue hora si troua, se non nelle età de gli huomini moderni. Si che gli asini non ritorneranno mai nel la riputatione, che erano al tempo de' Romani, fin che i Nobili di que sti tempi, non gli accettano in protettione, & fare scielta de' piu belli stalloni, & delle piu belle asine, che si trouino, per rinouar le razze, nel la medesima bellezza che erano a quei felici tempi.

Gio. Bat. Non e dubbio alcuno, che quando si vedran le razze nel modo che dite, che produranno di tal bellezza gli asini, che all'hora nõ si dirà che le lor'orecchie sono troppo lunghe; anzi che si haueran no per ornamẽto, & p chiarezza della lor uirtu, come massimamente per quella intelligentia che fanno conoscer che essi hanno quãdo il tempo duro e per mutarsi in pioggia; percioche all'hora se le piegano con tal maniera verso il collo, che paiono esserui incollate. Come si vi de sotto, a Pandolfo Malatesta che fu Signor di Brescia per pochi gior ni che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopar vn'asino, p lo suo Giardinero; il qual pregò che lo facesse espedire per la pioggia che haueua da venire; & vedẽdo il detto Signor il bel sereno, chiamo vn suo Astrologo, ilquale rispose, che non haueua da piouere, fin a certi giorni della Luna, onde licentiato che fu detto Giardinero, non passo tre hore, che giunse vna grandissima pioggia; per la quale marauigliã dosi, lo fece richiamar a se il di seguente, & domandatoli, donde haue ua hauuto questo secretto; disse che l'asino glie l'haueua mostrato por tando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio; La onde non solamente il detto Signore mando via l'Astrologo come ignorante, ma prouisionò il Villano appresso di se, come huomo ben'intendente.

RAGIONAMENTO INTORNO *alla natura de' Muli.*

Vinc. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piaceria che voi M.Calisto cominciaste a ragionare sopra alla natura de'i Muli, poiche sò che non hauete da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, o discendono.

Cal. Lascierò da parte le operationi diuerse, che alcu i antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il Mulo, cioè se fu concetto a caso, montando l'asino per forza adosso al a caualla, ò se furono i custodi che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare vn cauallo sopra l'asina: ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, e stato inferiore assai à gli altri Muli generati dall'asino & partoriti dalla caualla. Et però non e marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie doue sene tengono con lordine di diuerse razze.

Parlaremo adunque del Mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla; come ben vogliamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre & di statura alla madre, poiche e piu largo di petto, di schiena, di groppa, & piu grosso di collo; di gāba, & di tutti gli ossi che non le l'asino. Oltra, che egli tiene dell'vna, & dellaltra specie circa alle orecchie percioche non le hà cosi lugnhe come ha l'asino, ne cosi corte come ha la caualla, allaquale assomiglia in tutto a gli occhi tondi, & rileuati, & non all'asino; che gli hà dissimili.

Della natura del modo côceputo & da lasino, & nato della caualla.

Vinc. Come vogliono esser l'asino, & la caualla che habbiano da generare, e da partorir questa specie di Muli maschi, o delle Mule femine.

Cal. L'asino non debbe esser di meno di tre anni, ne di piu di dieci; & vuole esser di persona grosso, grande, ben fatto, & piu tosto di color morello scuro, o bē nero, che d'ogni altra sorte di pello, accioche i figlioli nascano cō quel mātello percioche quāto piu questi animali sono neri, & ben fatti tanto piu sono apprezzati da tutti. Vero e che quei pochi che si trouano di pelo leardo, & massimamente ritrouandosi rotato, che sono ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualita della caualla, non solamēte e bene che an che ella sia di colore bē nero, o ben learda, & giouane da i quattro anni in'a i dieci ma ancora che sia piu tosto grande, che picciola, & di p sona bē qualificata. Percioche, essendo tutti dui delle sorti dette, e quasi impossibile, che non produçano bei poledri: Et però non e marauiglia

glia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi intorno alla psona & a'mãtelli. Che se vi fosse osseruato quelloche viẽ fatto cõ grandissima diligẽza in tutta la Spagna per strettissimo commandamẽto di quel Catolico Re, non è dubbio alcuno che vna grãdissima quantità di Muli, & di Mule si vedrebbono di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre, per esser singolari, fra le altre, di tutta la Europa.

Vinc. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle, per generare di questi Muli, o Mule.

Cal. Il fior dell'anno e dall'equinottio di Marzo fin al solstitio di Giugno: percioche, portãdo le caualle vndeci mesi (che cosi comunemẽte e tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in pfettione, per abondarle il latte. Ma sappiate che nõ possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi, p lo dolore che sentono alle poppe, benche a i cauallini comportano piu lungo tẽpo. Et p questa causa bisogna mãdarli con le madri di cõtinuo, per auezzarli al pascere accioche come li negano il latte sappiano mãgiar bene le herbe.

Gio. Bat. Adunque e bene che si mandino in mõte queste caualle, co i lor muletti, poi che essi non temeranno cosi il ritirarli il latte, & diuerãno piu gagliardi di persona; per la qual fortezza mangieranno anco meglo, & piu per tempo si potranno vsare alle fatiche, intertenendoli però fin c hauranno compiuti tre anni; perche all hora si potranno caualcare, o far tirare, ouer far portare alcune some; ma sempre con discretione, finche entranno ne i quattro anni. Perche in quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte, doue siano habili.

Cal. Non vi e dubbio, che i muli sono piu a proposito delle Mule, per andare in lunghi viaggi caricati di diuerse merci; come vediamo spesse volte, molti conduttori che passano per le montagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania; portãdoci parimẽte cõ qsti animali da quelle prouincie, tante mercantie, che nõ si possono giudicare. Oltra che sono cõmodissimi in qualunque sorte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, o Prencipe, che sia cosi ammalato quanto sano? Come veramente sono sempre destri, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per li colli: & per monti sicurissimi tanto nel discendere quanto nell'ascendere, vedendo che rarissime volte pongono i piedi in fallo, fuor che quando la terra non venisse lor meno sotto, o che alcuni ponti si rompessero, o in tutto non cadessero al basso.

Poi, si come le belle Mule sono apprezzate molto da'gran Prelati, da prudẽti Senatori da gli eccellẽti Dottori, & da'prouisionati Lettori

cosi

osi le dozinali sono comperate da gli huomini di mõtagna, p cõdur
elle legne, de carboni, delle minere, & delle ferrarezze diuerse; come
ediamo, che per tutte le terre delle nostre ualli & de' monti, nõ si ado
erano Asini, ne caualli ne Muli ma solo delle Mule di varie sorti quã
o alla grandeza, alla fatezza, & a i mantelli; le quali non pure sono la
aggior parte baie, grise, o dugeline, cioè del colore de gli Asini bigi,
beritini; ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo
ella state possano scacciare da se le mosche. Oltra che di queste me-
esime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi,
non i Muli: & cosi in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adope-
solamente le caualle; pcioche i Villani conoscono, che dell'vna &
ell'altra specie, generalmente sono stimati piu di prezzo i maschi,
ne le femine & nondimeno trouano che queste sono di manco ris-
etto, & sono piu: dissiplinabili nella coltiuatione, e nell'altre fattioni.
ben vero che i maschi uiuono pur assai anni di piu che non fanno le
mine. Come racconta Hierocle Tarentino, che volendo gli Athe-
esi edificar'un tempio a Gioue; commandarono, per lo commodo,
ne cõducessero tutti i Somieri alla città, tra i quali ui fu condotto da
n Villano un suo Mulo di ottant'anni, onde il popolo, Per honora
la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminas-
auanti a tutti gli altri giumenti che conduceuan le pietre, & le altre
ose per essa fabrica, e che nessuno venditore d'orzo, o d'altri grani, lo
acciasse quando ne mangiaua.

Che i Muli uiuono assai.

Vinc. Vorrei saper da uoi, se le fatezze della Mula vogliono essere
mili a quelle del Mulo, o se debbono esser d'altra forma?

Cal. Non e dubbio che la statura della Mula bella, bisogna che asso
igli al grãchio: cioè, ch'ella sia grossa & tonta di corpo, di gãbe sot-
i, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle & am-
o, di collo lungo & arcato & di testa asciutta & picciola. Et per cõtra
o il Mulo debbe hauer le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto &
do, la groppa che penda uerso la coda.

Vinc. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le Mule non partori
ono, come fanno le altre giumente.

Le fatezze della mula & del mulo.

Cal. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono detti
gli antichi mostri: i quali non partoriscono mai se non per qualche
so strano: come vien tenuto per prodigio infelice quando in lungo
mpo si vede che vna Mula partorisce. Et à questo proposito, voi do
reste ricordarui che vi dissi l'ottauo giorno, che della terza sorte del
anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benche faccia
o de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini.

Vinc.

...li difetti di que sti animali

Vinc. Certo è, che questi animali sarebbono amati da tutti, poi che sono molto gagliardi, di manco spesa de i Caualli, & che hanno altre proprietà buone, ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per ogni poca cosa, & molte volte per propria bizarria, di maniera, che per prouerbio si dice. Il Mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'amazza.

Cal. Plinio dice, che si lieua questo difetto a i Muli, & alle Mule, col dar loro da beuere spesse volte del uino. Et Alberto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò sorzi dalla casa, pigliando le vngie di questi animali, & ponendole sopra vn vaso c'habbia delle bragie; perche abbruciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che subito fuggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico M. Nicolo Massa alla sua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti vene furono, saltarono in sua presenza giù da vna sola finestra molto alta, hauendo egli chiuse le altre, & si fracassarono il collo con tutta la vita.

Vinc. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi al testimonio cosi eccellente che mi nominate: ma perche dubito del cauare il vitio del trarre i calci a queste bestie, se ben si da loro a bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la sella senza pericolo, è ferarli, poi che ve ne sono di quelli, che bisogna adoprar molti funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

Come si può metter la sella & ferrar i Muli ostinati.

Cal. Si come a mettere la sella a questi animali stranni, si piglia vn piede dinanzi, & si lega alla coscia, propria accioche nõ possano trarre con quei di dietro, mentre che la si pone, cosi volendo ferrare il piede destro di pietro si lega dinanzi il sinistro, & volẽdo ferrare il sinistro, si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io ho d'andar sin a Chedi per vedere le mie possessioni, che nõ ho vedute gia piu settimane.

Gio. Bat. Andate con buona ventura, pregandoui che vi lasciate vedere piu spesso, essendo cosi vicini di Ville come siamo.

Vin. Et io vi resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domande che io ho fatto.

IL FINE DELLA XIIII. GIORNATA.

LA QVINTA DECIMA GIORNATA DELLAGRICOLTVRA, AGGIVNTA.

DI M. AGOSTINO GALLO

Nellaquale si tratta del gouernare le Api.

VEnendo il quintodecimo giorno M. Vincenzo Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatosi al solito andarono amendui nel giardino ragionando del gran caldo che faceua, fin che furono giunti nella fresca grotticella, doue postisi a sedere sopra le anticaglie di pietra; il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, così cominciò a dirli·
...oscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij ell'Agricoltura mi sarà caro che hoggi diciamo delle Api poiche sono anima di poca spesa & di molta vtilità, & conueneuoli a coloro, che habita... in Villa, & che si dilettano dell' Agricoltura.
Gio.Bat. Mi piace oltra modo questa vostra proposta perche se vi ...no animali, che si possano chiamare diuini, q̄sti soli ne sono degnis...mi. Percioche si gouernano con singular prudentia, cō mirabil'obe...entia, & compongono cō eccellentissimo artificio i delicatissimi fa... copiosi di meli, & di cere; per lequali non solo vengono honorati i ...isteri sacri; ma ancora noi mortali ne siamo accōmodati nelle tene...c, & in altre cose assai, La onde sono molto da lodare quelli che ap...ezzano queste Virginelle, & le gouernano cō ragione, poiche hauē ...mācato la Natura di donare a noi q̄llo, di che è stata cortese a mol... prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, o nel... scorze de gli arbori, ouer p̄ le cauerne sotto terra, senza fatica de gli ...omini; bisogna che noi (essendo priui di si felice aria) ricorriamo cō ...uersi mezi a valersi dell'arte, accioche, in qualche parte possiamo ...rre vtilità di q̄sti animali, & inuidiar meno quelle gēti, che nō han... ...gion di far altro alle loro Api, che di tēpo in tēpo raccoglier p̄ li bos-

chi

ſchi i frutti ſecōdo che elle ſparſamēte vanno fabricādo i loro fialoni.

Vinc. Qual ſorte di ſito vi pare piu a propoſito, per conſeruarſi queſti animali, & per render'i frutti ſecondo la lor natura?

Come voglio no eſsere i ſiti delle Api & eſſere accommodate.

Gio. Bat. Vogliono luoghi aprichi verſo il Sole, & non ſottopoſti a gli eceſſiui venti, accioche liberamente poſſano volare doue hāno da procacciarſi diuerſi paſchi & ritornare a caſa cariche di compoſitione di meli. Dapoi vogliono eſſer'accommodate doue non prattichino ſe nō poche perſone, & che nō vi facciano ſtrepiti; facendo che gli alueari guardino piu toſto verſo Sirocco, che verſo all'Auſtro, o altre parti: percioche al tempo del verno, le api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano & alla ſtate non patiranno il grandiſſimo caldo come fanno quādo giacciono verſo il mezo di. Biſogna in oltre coprirle in modo ch'elle non ſiano offeſe ne dalle pioggie ne dalle neui; & non meno vogliono eſſer circundate da tre parti con muri, o con aſſi, accioche non ſiano moleſtate dalla tramontana, o da gli eceſſiui vnti; facēdo pero delle fineſtre da ogni lato, che ſi poſſano aprire, & ſerrare ſecōdo che farà biſogno. Lodo appreſſo il chiuder ne gli eſtremi freddi queſte caſette o portici, dinanzi con le aſſi, lequali non pure ſiano da leuare, & rimettere, ſecondo i tempi; ma che nel verno habbiano le fineſtre grandi con impenate di carta o di tela chiara, & che ſi poſſano facilmente aprire come il Sole vi compare, & chiudere la ſera, quando le Api ſono entrate ne gli alueari, laſciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente poſſino uſcire, entrare ad ogni lor volere Auuertendo anco che i detti vaſi ſtiano ſopra le aſſi accommodate ſopra i poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, & ben intonicati di calcina talmente liſciata, che le lucerte, le biſcie, i roſpi, i topi, & altri animali ſimili non vi poſſano ſalire.

Siano poſte poi le Api in qualche horto, o giardino ſerrati di forti ſiepi, o di buoni muri, accioche non ſiano leuate da i ladri, o moleſtate da gli animali; ſapēdo che le vacche, le pecore; & altri ſimili māgiano & atterrano i fiori, le herbe, & diſtruggono la rugiada, laqual e tanto preggiata da eſſe api, eſſēdo anco quella (come dicono gli antichi) che nell'Aurora e ſtillata dall'aere ſu le foglie, & fiori de gli arbori, & dell'herbe. Ma fra tutti queſti animali, neſſuno ve n'e che danneggi tanto, quanto fanno le capre, & i porci; pcioche, ſi come quelle guaſtano i loro paſcoli, & nel ſalire ſopra gli alueari, li gittano alcune volte per terra coſi queſti (oltra il paſcolare) li riuolgono ſotto ſopra nel fregaruiſi attorno. Egli è vero che anrora le peccore laſciano molta lana per le fratte, nelle quali le pouere Api s'inuiluppano andādo a procacciarſi di loro viuere. Ma perche alle volte ne gli alueari entrano le ſerpi, & al

tri

ſimili animali per le bocche aperte ritrouãdoſi in piano,o per li buchi eſſendo troppo larghi, pero ſi pianti appreſſo della ruta aſſai; poiche da queſta fuggono tutti gli animali velenoſi.

Ancora eſſendo poſſibile, ſiano poſte le api in ſito,che habbia qualche rio o fonte,ouer'altra ſorte d'acqua chiara, accioche non habbiano cagione d'andar lontane à bere; accioche, quanto piu volano, per l'aere, tanto piu vengono inghiottite dalle rondini, & altri vccelli. Ponendo però in queſte acque alcune pietre o legni che auanzino alquanto ſopra, accioche le api poſſano bere ſenza attufarſi dentro, & ripoſarſi ſopra ancora per pigliar il Sole, quando fuſſero bagnate a caſo. Et ſe non vi fuſſe acqua riſorgente; o corrente; ſe ne mantenghi di continuo ne i canali, o in altri vaſi a propoſito.

Siano ſimilmente queſti ſiti d'api abondanti di herbe buone, ſpecialmente di thimo,di citioſo, di roſmarino, ſerpello, puleggiolo, origano, zaffrano, papauero, baſilico, melilotto, borragine, maggiorana, ſatureia, rucola, ſtellla, ſaluia, meliſſa,mortella, gigli narciſi, giacinti, garofani, roſe, viole, & altre ſimile coſe odorifere; come fra tutte e perfetta la, betonica. Et di queſte herbe, pochi meſi ſono che non fioriſcano, ſenza che alcune hanno fiori per molti meſi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come ſono pomi, peri, mandole, perſichi, moniache, ciregie, & ſuſini, diuerſi. Oltra che vi ſtanno bene i creſpini, i terebinti, i lentiſchi, i geneſtre, le vue ſpine, & altri arbori baſſi domeſtichi, con alcuni ſaluatichi accioche quando le Api giouani compareno, poſſino appoggiarſi ſopra le frondi loro. Lequali ancor che ſtiano bene appreſſo de i patroni per piu ragioni, nondimeno non biſogna tenerle doue ſiano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appreſſo a i letami,alle acque marcie, ne ad altre coſe di cattiuo odore; perche ſono nemiciſſime di tutte le coſe lorde,& amano le pulite,& che ſono di perfetto odore. Et però biſogna che'l Guardiano loro compariſca fra eſſe mondo di panni, & di buono fiato, altramente ſe vi va, lo pongono ſi fattamente con gli aghi loro,ch'egli ſi pente d'hauerle mai tentate con effet coſi ruſtici.

Come uoglion eſſere gli alueari quai ſono i migliori, & come uan no ſerratti.

Vinc. Perche gli alueari ſono fatti di diuerſe,ſorti, deſidero ſapere quali voi habbiate per gli migliori, o per li peggiori.

Gio.Bat. Si come i peggiori ſono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api vi patiſcono grandiſſimo freddo nel verno, & nella ſtate eſtremmo caldo: coſi i migliori di tutti ſono quadri fati di aſſi, per

cioche sono molto commodi p habitarui le Api, & per aprirli quãdo si vuol cauare parti de'faui, o per vedere come stanno di dentro; Laqual cosa nõ si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di ster co bouino, & meno ne gli altri tondi di scorza, o di neruo ꝓprio dar bori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi; facendone di larghi & non molto lunghi, & de'lunghi; alquanto stretti, & ve ne sono anco di dui, & tre pezzi, & tutti di quatro assi. E vero che ne vogliono di grandi, & di mezani; conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo vi vuole anco vn'aluearo de'piu grandi; & raccogliendosene vn mezzano, o picciolo, vi uogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciamo picciolo in vn'aluear io grande, cosi peggio starebbe gran moltitudine di Api in ogn'altro picciolo.

Vinc. Di quanta lunghezza, & larghezza vogliono esser questi vasi quadrati.

Gio. Bat. Non uogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse; ma per seruire alla diuersità de gli sciami, i piu lunghi aluearі siano di oncie vinti, fin vintidue; & i piu corti non meno di sedici. I quali siano non pure larghi tanto da vn capo, quanto dell'altro per drittura: ma ancora talmente accommodati in piede, che le due assi che stanno da i due lati, non si possono leuare l'vna dall'altra, & le altre due si & specialmente quella che ha da stare dinanzi; laquale va leuata quando si ha da vindemiare, o nettare lo sciame a suoi tempi essendoui il buco appresso al fondo quattro o cinque oncie, & lungo due, o poco piu, & non largo se non tanto quanto vi puo entrare in grossezza vn Ape: perche quando fosse di maggior larghezza vi entrarebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali, che sono poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che põgono gli aluearі in piano, & con tutta la bocca aperta verso il Sole, percioche nõ solamente mettono in preda i meli a i detti animali, & le Api a molti vccelli d'ogni stagione: ma ancora restano offese grandemente nell'estremo caldo, & piu nell'eccessiuo freddo, Lodo qsti vasi in piano, se hãno però l'vsciolo quadro dinãzi coi bucci aperti, accioche le Api possano entrare & vscire a loro commodo, & quel lo di dietro verso tramontana habbia i buchi ben serrati, Hauẽdo poi l'asse di sopra, & quella di sotto, che nõ si possono separare & le due altre da'lati si accioche leuãdole, si possano veder come stãno i sciami, & anco p cauarli i faui le quali siano però fermate alle altre due dette cõ quattro chiauette di ferro vnciate p ciascuna o piu tosto con chiodi fatti a vite & con la testa quadra; accioche girãdoli cõ le tenaglie siano cauati & rimesi secõdo che si vuol cauare l'asse; o riponerla quãdo

sono

ſon vẽdemiati i faui,iquai cõ giuditio vano leuati col coltello,o taglia
i a trauerſo;cominciãdo da qlli che ſono neri,o che ſono roſſi dalle tl
gnnole,o vermi,ſecondo che vẽgono danneggiati; e maſſimẽte non
eſſendo ſtati nettati alla Primauera.Onde eſsẽdo i vaſi in piedi,&leua
o il coperchio di cima ſi leuano anco da quel capo; poiche le api co-
minciano a lauorare la cera,& il mele,& poi ſeguono di mano in ma-
no ſin'alla bocca di ſotto:laquale(come ſi ha finito di cauar'i faui)ſi ri
uolge di ſopra all'alueario,& ſi copre col medeſimo coperchio qua-
dro cauato dall'altro capo;eſſendoui però rimeſſa l'aſſe dinãzi,facẽdo
a ſtare al modo ſolito col buco appreſſo alla bocca di ſotto. Vero è,
che mi piacerebbono dui coperchi:l'uno ſteſſe di ſopra al primo ca-
po del vaſo,che giace il piede,& l'altro fuſſe al ſecõdo capo di ſotto ꝑ
cioche nõ occorrebbe ſe nõ leuare di quello di cima, & come fuſſero
cauati i faui(eſſendo però riuoltata l'aſſe del buco) ſi ritornerebbe tal
coperchio al ſuo luogo fermato pur co i chiodi a vite, e ſi riuolgereb-
be poi q̃ſta parte vota in fondo,& quellaltra che ſi troua ꝑ iena da baſ-
ſo,ſarebbe riuoltata in cima.Et a q̃ſto modo ſi potrebbe cõtinuare di
anno in anno;come fuſſe caſtrato lo ſciame, & ſẽpre con minor im-
paccio,ſenza che q̃ſti alueari ſi potrebbono anco tenere piu toſto in
piano,che in piedi al modo detto:ꝑcioche nõ ſolo terrebbono man-
co luogo,& non vi ſarebbe pericolo che fuſſero gittati per terra da gli
animali;ma ancora nõ accaderebbe far loro altro; che chiuder'il bu-
co dell'aſſe lũga,doue entrano,& eſcono le api,& farne vn'altro ſimi-
le ꝑ ciaſcuno coperchio: tenẽdo poi chiuſo quel ſolo che foſſe verſo
tramõtana. Ma nõ è da tacere la forma de'vaſi che tẽgon i toſcani,la-
quale nõ pur le api nõ ſono offeſe da glanimali che facilmẽte entrano
ne gl'altri alueari ma ancora nõ patiſcono ꝑ cagiõ del freddo grande
e& mãco ꝑ il Sole al tẽpo del grã caldo.Iquali alueari ſono come vna
caſſetta quadra d'aſſi,nõ piu lũga di oncie vinti ne larga piu di otto,
e altro tanto alta,hauẽdo il coperchio che ſopra auãza l'aſſe dinanzi
a coltello,come ſarebbono due dita:ilqual coperchio per lungo nõ
tocca detta aſſe dinanzi per tanto ſpatio, che le api da l'un capo all'al-
tro vi entrino,& eſcano a loro cõmodo.Laqual parte fanno ſtare ver
ſo all'auſtro o al ſcirocco, & e ſenza altri buchi.Serrano poi inſieme
queſte quatro aſſi con le due teſte con tai modi, che commodamen-
te le poſſono leuare, & vindemiare i faui ad ogni altro piacere

Vinc.Dapoi che queſti vaſi ſono da lodare, vorrei ſapere ancora,a
che fine alcuni vogliono i ſuoi di dui,& di tre pezzi

Gio.Bat.Io non lodo molto queſti vaſi,& maſſimamente quelli di
tre pezzi per nõ poterſi ben ſerrare inſieme,ancorche ſi adoperano le
chiauette fatte a vncini di ferro,& nõ meno ꝑche ſi adoperano con la

bocca aperta verſo il Sole, poiche è da biaſimare: nondimeno coſtoro che vogliono cauare i faui a i dui pezzi, leuan il coperchio che ſta a tramontana, & lacconciano alla bocca aperta, & dapoi perfumano le api da quella parte ch'è ſtata aperta con vn ſtraccio di tela impiaſtrato di ſterco vaccino ben ſeccato al Sole, ilquale abbruciando, caccia con quel fumo tutte le api nel mezzo che ha il coperchio: onde ſpiccato queſto, che ſi troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui, & anco tutti, quãdo e morbida la fabrica: & poi lo congiongono allaltro pezzo ſubito, & lo riuolgono al Sole meridiano; & le api medeſime ritornano a lauorare al modo ſolito. Ma a gli aluecari di tre pezzi, ſi cauano ſimilmente il coperchio al vaſo di dietro, & lo riportano a quel dinanzi, & fanno tutte le altre coſe dette: eccetto che non raccogliono ogni anno, ſe non la terza parte. E vero, che quando queſti tre pezzi fuſſero ben pieni, che ne caſtrarebbono dui, ò almeno vno & mezo.

Modo migliore di tutti gli altri per cauare i faui.

Non meno io ho da dirui vnaltro modo commodo per vindemiare qualunche aluecario quadro, o tõdo, pur che habbiano il coperchio in cima, & ſenza eſſer offeſo dalle punture di api. Leuato adunque prima il coperchio, ſi lega ben'intorno alla ſua bocca quella dun ſacco, & poi perfumato di ſotto le api, entrano tutte nel medeſimo ſacco, ilquale ſlegatolo, & poſtolo in terra con la bocca ſerata, il guardiano caua i faui tanto quanto li piace: & dapoi ritornato il coperchio al capo di ſotto, doue reſtano i faui laſciati, mette il ſacco aperto appreſſo alla bocca del vaſo, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarſi la vittuaria neceſſaria ſin'alla primauera.

Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, vogliouì dire per cauare i frutti alle api ſenza moleſtarle in parte alcuna. Si ſottopone alla fin di giugno o al Luglio (& ſempre nel far del giorno) ad ogni aluecario quadro di api non nouelle (il quale ſia pero ricco di faui) vnaltro ſimile, ma voto, & ben herbicato di buone herbe, & che ha nel coperchio vn buco tanto grande tondo, quanto vi ſi cacciarebbe vna mano accioche le api, poſſano entrare, come han compiuta la fabrica di ſopra, & fare de gli altri faui di ſotto, ſin che paſſino almeno la metà del vaſo: e da poi, al principio di Settembre, ſi leua quello di ſopra che è pieno: e chiuſo il buco di cima del vaſo di ſotto con vna ſcotella, o piato di terra ben incollati, ſi caua tutta quella fabrica di faui, che ſi troua nel detto vaſo leuato.

Poi ſi fa ancora queſta bella inuentione al Febraro ſeguente alle api ſciamate nel tempo del Maggio, o del detto giugno auanti: percioche non ſolamente, hauendo copia di fiori, empiſcono il vaſo di ſopra, & paſſano poi a lauorare in queſto altro ſottopoſto: ma ancora, aſſai volte, le loro api nouelle vi ſi ſtano al tempo che ſi partono dalle madri,

dri senza sciamar'altroue,& esser raccolte cõ qualche disturbo, come si vede occorrer molte fiate. Vero è,che non essendo da sotto porre alcun vaso alle api vecchie nel mese di Giugno,o di Luglio,si fa q̃sto officio al Febraro. Oltra che si fa anco alcune uolte da questo tempo con vn secondo vaso,bẽche sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno,di maniera che sono tre un sopra l'altro ; la qual cosa assicura maggiormente le api,che non possono patir fame ad ogni tempo dell'anno,ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua reqsitione,& senza alcuno detrimẽto di quei faui, i quali si conseruano per conto del tẽpo. Et certamente q̃sto modo di cauar'ogni anno i frutti dalle api,è molto utile a i patroni che li cauano tutti,& anco molto commodo ad esse loro;poiche non tanto non si disturbano nel pfumarle,acciochc si ritirino in vn mucchio molto serrato,o che fuggano altroue,ma ancora nõ si molestano,come si fa per l'ordinario nel cauarle parte de i faui,col tagliarli per mezo, o per fũgo;sforzãdoli poi anco a racconciarli,& accrescerli;ouero dispettandosi alcune uolte si partono,e uanno in dispersione. Ma sopra tutto, auuertiscano i Guardiani alla prattica di quanto gli succede:perche facilmente potrebbe vscir questo piu all'uno,che all'altro, proueder'alla cagione , che uieta tale utilità , poiche l'huomo non debbe mai cessare a scrutiniare l'una , o l'altra cosa , che sia migliore ; & nel uero da qui dipende l'imparare i moltissimi secreti non conosciuti da noi.

Vinc. Poscia che resto satisfatto di questi discorsi,vi prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

Gio.B. Quantunque gli antichi vogliono che le api siano castrate la prima uolta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre;nondimeno questo non si può fare in Lombardia , come si fa in altre Prouincie, doue sono piu felici pascoli. Et però sta bene, che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno,fin p tutto Luglio ouer' Agosto,e che ne leuiamo da i sciami morbidi,nõ piu di dui terzi con vn coltello sottile ben tagliente , lungo , & alquanto stretto. Et essendo lo sciame mezano de i faui , non se ne caui niente piu della meza ; & quando fosse di man co somma , non si passi quel che porta la discretione. Ver'è,ch'io lo lo maggiormente il sotto porre li aluearí al modo che ho detto , poiche si caua tutta la fabrica.

Il tempo del cauar i faui.

Vin. Mi piacciono molto q̃sti vostri ricordi a confusione di tante gente che amazzano q̃ste uirginelle,come hãno dui anni,o piu p caua e una sol volta tutto il frutto loro;non uolendosi contentare a leuar e ogni anno una parte,& anco tutto ; come hauete detto . Che se le tenessero almeno viue sei anni , da un sol sciame ne discenderebbo o (a farne solamente uno per sciame)non meno di sessanta quattro.

Essempio cōtra di ql li che amauano le api.

Ignorantia certamente molto grāde, danneggiandosi tanto e poi vsā do qsta crudissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità dourebbono pensare, se essi passassero per vn bosco doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i danari fin'alla camisia, & che dato loro ogni cosa, sentissero dirsi, Hora vi vogliamo amazzare, & nō rispōderebbono, che vi gioua il darci la morte, poiche essendo ignudi non hauete vtilità alcuna ma lasciā doci viui, forse che vn'altra volta potreste spogliarci similmēte con maggior vostro beneficio? Anzi ch'e maggior crudeltà il dar la morte alle misere api, poiche non e dà dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia color che le spogliano, come duorebbe fare i detti spogliati, quādo fossero lasciati andare Che sia benedetta la città di Ascoli, la quale per Statuto castica ciascuno con gran pena che amazzi vno sciame; mentre puo mantenersi buono.

cioche debbe fare il guardiano al tempo che le api sciamano.

Gio.Bat. Voi non solo hauete detto doi belli essempi a tanti ciechi, non s'ingegnano di far questa cosi vtile, & cosi lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette api; ma vi sono ancora vna infinita di huomini, che hanno siti commodissimi per tenerueне in grandissima copia. I quali, non per conoscer gli speciali doni dati loro dal grande Dio, vengono suffocati dalla molta dapocagine loro.

Vinc. Poi che mi hauete detto per quanti modi si possono cauar le cere, & i meli di anno in anno desidero che mi diciate anco che debbe far'il Guardiano nel raccoglier le api quando sciamano, & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Gio.Bat. Si come egli debbe comparir ogni giorno auanti le api, per souenirle in ogni occorrētia loro; cosi bisogna che sia diligēte ne tēpi che sono per vscir le nouelle dallaltre la mattina fin'alle vinti hore p nō sciamar piu tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Re, & stessero in aere, egli con prudētia getti loro subito della poluere, o dellacqua adosso, & le accompagni con ciēbali, o con altri istromenti di metallo, p fermarle sopra qualche arbore. Auuertēdo a battere, o sonare pianamente, perche quanto il sono e piu grāde, tanto piu s'inalzano e essendo picciolo si pongono al basso. Et qsto mouimēto delluscir simili api, si conosce p tre giorni auāti ponēdo lorecchia la sera appresso al buco dellaluerio poiche si sente di dētro vn gran tumulto, come se le trombe sonassero al leuar d'vn essercito di gēti, & qsto fanno massimamente quādo sono p cōbatrere con le straniere. Per il che, come il Guardiano vede la mattina che vogliono vscire p guareggiar tra loro, le spruzzino subito con vin melatto, con late frescho, ouer con altri licori buoni, accioche cō quelle cose dolci, mitighino la ira loro, &

Ricordo per pacificare le api & per raccoglierle quando sciamano.

riconci

riconcialino i Rè. Ma ſciamando il nouo Rè, cōduce le api all'arbore frondoſo ragunandole inſieme a modo d'vn roccio, ò penzuolo di grapoli d'uua ben legato. Et come ſono appogiate, habbia il Guardiano preparato vn'alueario ſtroppiciato tutto di dētro con herbe tenere & odorifere, & dapoi ſpruzzato di buon vino, l'appreſenti loro con tal modo, ch'elle vi entrino cōmodamente. E vero che puo tagliare il ramo doue ſono attacate, & ponerlo pian piano cō gli animali medeſimi bene ſpruzzati cō buon vino, appreſſo alla bocca dell'aluecario ilquale poſta ſopra vn'aſſe ī terra, faccia anco ſtar leuato il capo chiuſo ſolamente tanto che le api poſſano entrare per la bocca di ſotto. Et com'e notte porti l'aluearió cō quelle dētro al luogo dou'ha da ſtare. Ma ſe per caſo le api entraſſero in qualche arbore cauo, o feſſo, egli mettà lalueario bene ſtroppiciato con herbe odorifere alla bocca del forame acchioche inuitate da quei buoni odori, entrino con ſatisfattione loro. Et quando ſi appoggiaſſero a qualche coſa non conueneuole, doue non ſi poteſſero hauere, ſia legato in cima d'vna pertica vn caſtelló ouer'vn cauagnuolo di quei che ſi mettono al muſo de i buoi fatti di vimini, ſpruzzato di buon vino, o di altro licore dolce il quale ſia poſto appreſſo allo ſciame, ch'egli vi entrerà, & poi ſi ponera a canto dellaueario. Auuertendo però il Guardiano, che quādo ſono ſciamate, & che per piu giorni piouéſſe, non manchi a dar loro del mele ſin che poteſſero procacciarſi il lor uiuere & far de i faui, altramente mancarebbono, come piu uolte e occorſo. Debbe ancora comparir ſempre il Guardiano innanzi alle api bē polito, & netto di ogni bruttezza, & non hauer magiato alcun ſortume o d'altro cattiuo odore; anzi debbe hauer in bocca qualche coſa, che li faccia vſcir pfeto fiato, Percioche con q̄ſte coſe, ſi farà talmēte amare ch'elle ſi laſcierāno maneggiar da lui al modo che vorrà, ſenza offenderlo mai. Vero, e che alle volte ſono in qualche humore p foggire, o p voler cōbattere fra loro p la cagion d'un cattiuo Re contra, d'vn altro buono. Et pero il buō Guardiano debbe eſſer preſto a cercar il ſaluatico cō la mano onta di melle (poiche e facil coſa trouarlo, p eſſer'hirſuto, foſco & horrido) & amazzarlo; & laſciare ſolamēte il buono, Ilquale ſi conoſce beniſſimo, p eſſer maggior di corpo piu lūgo di gābe & cō piu curte penne di quel che ſono le api: Oltra ch'eglie piu netto, piu bello, piu riſplendente, & piu morbido del ſaluatico. Et pero non e marauiglia ſe le api ſono in tal maniera vaghe di lui, che ſono prōtiſſime ad eſporre la vita, per difenderlo da qualunque nemico lo voleſſe offender. Sēza che li fanno quella ſeruitù, che nō vi e lingua che la poteſſe eſplicare.

Come ſi pacificano le Api, quādo ſono per combattere fra loro.

Debbe poi il Guardiano cominciādo alla primauera veder gl'aluearí, due, o tre volte ſin'al Nouembre (ſtādo che nel verno non cōuiene

aprirli)& qſto ſia fatto la mattina(eſſendo buon'aere nettãdo tra i fani cõ vna penna ſalda, poiche in quei luoghi nõ vi ſi può toccar cõ mani

Appreſſo debbe egli cauar i faui al fin di Giugno ſin per tutto Agoſto,& ſempre nel plenilunio per eſſer all'hora anco piu pieni; perche quanto piu tardaſſe tanto manco ne duorebbe pigliare, poiche le api non potrebbono creſcere il mele il quale e il cibo per ſoſtenarle ne verno, quãdo nõ ſono ſoccorſe da i miniſtri cõ altri cibi di minore ſpeſa.

Diuerſi cibi per paſcer le api.

Vinc. A punto io era per domandarui, come ſi poſſono ſuſtentar le api quando non trouano cibi a loro conueneuoli.

Gio.Bat. Alcuni huomini per paſcer qſti animali ne i tempi freddi, ſi preparano dellacqua alquãto calda, nella quale eſsẽdo dieci libre ve ne pongon vna di mele,& poi la dãno loro di giorno in giorno accomodate ne i canali innanzi gli aluecari, ſecondo che ta van leccando.

Altri facendo queſto medeſimo vi aggiungono farina di miglio, o di ſegala, ouero di caſtagne; le quali, p eſſere alquanto dolci, ſono mãgiate volentieri delle api,& ne riceuono nodrimento.

Altri per riſparmiar'il mele, & la farani, danno loro a poco a poco della melina', la quale vien fatta dellacqua, che ſi adopra nel laur'i ſacchi, & i vaſi dopo che ſi e cauato tutto il mele,& la cera.

Altri ancora pongono dieci libre di fichi graſſi in ſeſſanta di acqua al fuoco(& quel piu & meno alla rata)& come ſono cotti, li fanno in tante ſchiacciette, o fugacciette,& le mettono innanzi a gli aluecari ſopra alle aſſi;& di queſte le api ſi cibano di giorno in giorno.

Altri per ſuſtentarle, accioche nõ decipino i loro meli pigliano del l'vua paſſa ben matura,& a peſo tãti fichi de'migliori, & pongon queſte due coſe nel vino cotto(detto d'altri ſapa)al fuoco & come ſono alquanto cotti, ne fanno ſimilmente tante ſchiacciette, & le accõmodano appreſſo a gli aluecari di tẽpo in tempo, ſecõdo ch'elle le mãgiano.

Altri parimente pigliano vna quantita di moniache ſecche peſtate beniſſimo con'vn oncia di mele p libra;& poi per ogni libra di queſta miſtura, ne pongon quattordici o quindeci di acqua a bollire, laquale com'e calata vna libra, o poco piu, la conſeruano in vna olla, o altro uaſo di terra, per darla poi a poco a poco alle api ne i canali, ſecondo che la leccano.

Altri poi, per piu breuita, non ſolamente peſtano dell'vua paſſa bẽ matura con buon vino,& fattala bollire, la danno per cibo delicato alle api ne i canali; ma ancora danno a loro del latte ſemplice, & ſpecialmente del caprino, per miglior de gli altri.

Vinc. Voi mi hauete detto tanti modi, che ſe fuſſero paleſi a molte genti, non laſciarebbono morir di fame queſti animaletti,& conſeruarebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiono.

Gio.

Gio. Bat. Bisognerebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse così eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolameo Cucco, che mena si lieta vita nell'agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, nõ solo fa tutto dì notomia di cibi per pascer maggiormẽte la sua quantità di api ma ancora li pone nelle cannellette di canna, o di sambuco, o di ferro, ouer di piombo & le accommoda talmẽte che le api nõ si annegano mai nel bere l'acqua, o uino, o latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro; & dà q̃sti cibi innanzi al leuar del Sole, & la serà alle vintitre hore; poiche in questi tempi si pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangino il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle api vecchie nel vaso vecchio, dice che 'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le api nouelle vscite di fetura, non sciamino, per quello anno; perche non hauendo Duce; è forza ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, fin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

Vinc. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar'i sciami?

Gio. Bat. Non solamente non si debbono comprare, sciami per semenza fin che non è passato Gennaro, poiche sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora piu giouani che si può, & che gli aluearii siano ben pieni di api risplendenti, & torli piu tosto ne i luoghi uicini, che ne i lontani: percioche, quanto piu sono pigliati di lontano, tanto piu patiscono nel portarli al luogo doue han da stare: & anco per la mutatione dell'aere, per la diuersità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte fra dui huomini; lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infundendoli buoni licori & facendoli buona guardia per tre giorni almeno, accioche quando fussero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la poluere, o con ripari di buon vino, o con altre cose, come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i buchi con tela chiara, mentre che il Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

Quai sciami si debbono comprare, & come si debbono portare, & accommodare.

Vinc. Come si puo maneggiar le api da tutte le hore del giorno, & non esser'offeso niente da loro.

Gio. Bat. Quantunque ciascuno puo maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare uolte offendono, se prima nõ sono prouocate nel toccarle, o per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida; nõdimeno per assicurarsi, pigli una maschera cõ due luci accõcie a i buchi de gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con un panno inuolto al collo & intorno alla testa, che hauendo anco coperte le mani co i guanti, le potrà castrare, vedere, è raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe hauer'vn capuccio di tela cucito ad un ferro tondo sotti-

Come si posson maneggiare le api senza esser offesi da esse.

le,

le, che circōdasse tutta la facia, cō vn'altro atacato al detto dalla frōte fin'al mēto, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo fra i quali fer ri fusse fatta una rete di rame sottile, & co i buchi piccioli: perche con q̄sto retesino, l'huomo nō sarebbe nō pure molestato dalle Api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che nō potesse parlare.

Vinc. Desidero che mi ragionate ancora de gli offici maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

Gli officii, che fanno Le Api

Gio. Bat. Tanta e la riuerentia che elle portano al loro Rè, che non pur esseguiscono quanto a loro e commesso: ma ancora viuono nella loro habitatione a modo d'vn monasterio di sante Monache; hauendo tutte vna mēdesima volontà, una vera conformità, & una stabilissima unità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo che fanno i valenti huomini nelle gran fabriche de' palazzi, o delle fortezze. Poi che alcune raccolgono da' fiori la rugiada, & la portano à quelle api, che oprano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la tēperano cosi bene, che facilmēte fabricano le loro case. Altre nō mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altre sono diligenti nel tenere netti i loro aluecari, i quali però nō sono mai sporcati cō loro sterco, poiche in tutti i tempi che uanno fuori, sempre si purgano tutte quādo uolano p l'aere. Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (cō ogni lor potere) nō ui entri alcun animale, che facesse loro nocumento. Altre nō solamēte stan appresso al Rè, come sergēti, & essecutori della giustitia; castigando le api otiose, che sono vedute da lui, secondo chegli uà intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che nō lauorano mai & non mancano a diuorar i meli. Poi oltra che alcune sono sollecite a portar fuor de gli aluecari le api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stando tutte molto di mala uoglia, gli giacciono adosso l'vna sopra laltra; facendo un certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se il Guardiano non e aueduto a leuarglielo di sotto, morirebbono di fame piu tosto, che abbandonarlo mai.

Vinc. Da poi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette api vi prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalate e con quai rimedi si possono sanare.

Il conoscere le Api amalate, & come si sanano.

Gio. Bat. Si conoscono essere inferme, quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilēte & magre. Poi nō solo si conoscono essere ammalate quādo nō lauorano; & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettādo che le altre api portino loro il cibo, secōdo che costumano frà esse: ma si conoscono maggiormēte quādo sono portate in qualche somma morte fuori de gli aluecari. Et p tāto,

come

come piu tosto il Guardiano e chiaro di queste cose, profumi subito le loro celle col galbano & porga loro il mele nelle cannette fesse per mezo, o piu tosto dia loro del vino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme, poiche questa compositione sarà loro di maggior soccorso. Ma amalandosi alla primauera, per hauer patito gran fame nel uerno, & hauer mangiato poi di fiori degli olmi, o d'altri primi arbori cattiui fioriti, il Guardiano prudente le medicara col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di vin buono, ouer di loro dell'vua passa pestata con rugiada, & stemprata, col vin brusco: & parēdoli anco dar loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, & come e fredda là pongli dinãzi a gli aluearí ne i vasi ben'accommodati.

Vinc. Hauete uoi opinione che le api siano concette per uia di coito o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine come fanno alcuni altri animaletti?

Opinioni del concipere le Api.

Gio. Bat. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione, ma non e da credere ancora che non siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non e dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro, Et però dobbiamo credere, che in se medesime si concipiscano; poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo dobbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di legge M. Bartolomeo Vitali, le quali si trouano sepelite a Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni nel 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'arca sopra, & poi l'altra nel 1562, alli 29. d'Agosto di anni sedici, vi furno accommodate talmente, che stauano non in schiena, ma in fianco, a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa & racconciata l'arca dopo tre, o quattro giorni vi entrarono le api a poco a poco per una fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Virgini: di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste fra la detta cassa, & la superficie dell'arca fin che vn fulmine alli 26. di Maggio 1566. l'aprese senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restando scoperta gran quãti tà di faui richissimi di mele cosi intorno a i detti corpi, come dalla so mità della cassa fin'alla superficie dell'arca, quel Curato uolendoli leuare, il Reuerendissimo Vescono, udita all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle Donzelle virgini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la città ne resto satisfattissima. Et però da questo cosi ammirando caso, non solo siamo certi che le api so

Caso notando che le api sano virgini.

no per natura sempre virgini, & che amano grandemente le persone dotate di questa cosi eccelsa virtù; ma che volontieri habitano an cora con la corruttione de i corpi loro, poiche l'aprezzano come odo re soauissimo.

Vin. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi questo cosi marauiglioso accidente, vi prego parimẽte che mi diciate gli ordini, che osserua il nostro gentil Cuccho in tutto lanno per bñficio delle Api.

Cio che va fato di mese in mese per beneficio delle Api.

Gio. B. M. Bartholomeo come huomo prudente in tutte le sue attioni, nõ solamẽte sà molto ben quãto han trattato gli agricoltori in questa honorata professione, ma ancora per la lunga esperientia, che egli hà nel gouernar le sue Api, è tantiẽte informato di quãto conuiẽ far loro di mese in mese, che forse tra noi non hà paro. Ilquale cominciando nel mese di gennaro, non fà loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle che ne han bisogno. & è diligente che nõ siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tempi che all'hora vi corrono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma la api leggiermente con buoni odori, accioche si sueglino, & si rinforzino ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiamo mal di flusso, tende a sanarle. Cauando non meno se vi sono aragne, tignuole, ò altri nemici, che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondanti di faui, & le Api poiche (stando che si freddiscono) si aragnano, & si vermano, nettagli prima i faui, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli cosi fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle api, che mangiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de olmi, & d'altre sorti cattiue, ch'all'hora fioriscono; soccorrendole di buoni cibi sin che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli, delli quali sono venute fuori le Api nouelle, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindici giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et uedendo qualche vaso, che habbia piu di dui Rè nouelli, amazza i superflui, eccetto il vecchio, o che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier'i sciami nuoui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che, non fuggano; ancora essendo piouoso il tempo egli prouede di cibi buoni alle api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, nõ meno è diligente nel fare parte delle cose, ch'egli fà di Maggio, vede anco nel fin del mese se vi sono uasi uecchi, c'habbiano sciamato, & che siano pieni di mele, ne caua i dui terzi,

zi, & alcune volte fin'i tre quarti, poiche l'api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritornando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia una parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accommoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo nouo che accortosene le api, subito vi si accostano, & piu non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni prohibisce che le api, che non hanno sciamato fin'hora, non sciamino piu, rompendo le celle Regali. Et se per caso vi e anco vaso alcuno dal quale si siano partite tutte le api, o almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che ui si trouano. Oltra che scaccia con facilita tutti i fuchi doue sono, col cauare vna sponda dal vaso, com'e sparito il Sole, la quale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguēte, ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche sta bene nō amazzarli più tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro fetura, per esser quelli piu grandi & piu ben pasciuti.

Ancora, dopo gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di uno in vno, cominciando a vindemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi poiche vi e il miele maturo; fa a questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano egli fumica, & scaccia le api, accioche possa meglio veder i faui; & poi considera quattro cose. La prima, che vedēdo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancora che le api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi; ma essendo mediocre, o manco; leua con discretione secondo che si troua quel più, & meno. La seconda se l'api sono di molto populo, & i faui alla rata, egli fa la vendemia morbida; percioche hauendo elle tempo commodo, riempiranno il vaso innanzi che il freddo soprauenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, o almeno piu della metà, egli ne caua nō manco di mezi; leuando sempre i piu vecchi, o per lungo, o p trauerso, ouer dall'vn capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui fetati. La quarta e che ritrouādo la fabrica copiosa d'api; & di faui maturi, egli ne caua fin'i tre quarti; ma ritrouandola solamēte habile per conseruarsi, nō caua cosa alcuna, o molto poca. Non volendo imitare molti ignoranti; i quali, per la troppa auaritia, non pure cauano dalle pouere api assai piu somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte uolte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'e peggio) se le amazzano il secōdo o il terzo anno al piu, secōdo che piu tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto hauendo egli cominciato a castrare i sciami come ho detto di Luglio, uindemia anco fin'agli otto, o dieci di q̄sto quelli che nō sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare

osser-

osseruando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i uasi al modo solito; & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro non solamente non l'amazza, come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le Api leggiermente con vna scopetta bagnata nell'acqua melata, o nel latte, quādo le ha ridutte vnite col pfumo. Onde come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi piu vicini; di che essendo vedute humide di q̄sti licori, nō le scacciano, ma piu tosto l'accettano. Et se per caso nō fussero riceuute volētieri egli ritorna a spruzzare talmēte l'una, & laltra parte, che finalmente si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de'faui, & che per tutto Settembre nō habbia riempiuto il vaso di modo, che le Api nō possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua q̄lla poca fabrica che ui si troua; lasciando poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese cosi di Ottobre, quanto di Nouembre, egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto che il vede di dentro; & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle api, che tanto gli aborriscono. Prouedendo parimente che le pioggie, le neui e i venti non le nocino come accade spese volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

Vltimamente nel mese di Decembre egli non fa altra cosa a i uasi ne alle api, ma solo prouede loro de'cibi, come fa anco di giorno in giorno nel mese di Gennaro, accioche non patiscano, nè decipino i loro meli; come fanno sempre, mentre che non hanno cosa alcuna da mangiare.

Vinc. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato a sufficientia, sarà bene cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

Gio. Bat. Io vi aspettarò adunque molto volentieri.

IL FINE DELLA XV. GIORNATA.

PROEMIO SOPRA LA XVI. GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de' Caualieri, ò Bachi, ò Vermi, che fanno la seta.

IV, & più volte fra me stesso considerando con quel poco lume d'intelletto, che per mera gratia di Dio mi trouo hauere sopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Caualieri, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali infetti, questi concorrono per nobilità, & per artificio cò i piu singolari, come quelli che soli partoriscono la seta con sì marauigliosa industria. Et come non hanno gloria & nobiltà questi sì piccioli vermicelli, quando essi col singolare artificio loro fanno aparir gloriosi, e nobili nella perspettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamente s'adornano, & si fanno risplendenti? Per la industria ueramente di questi animaletti, noi uediamo tutto il giorno nobilmente addobbati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della giustitia, i Capitani supremi della militia, i Prencipi di ogni potentia, & finalmente i grandi prelati con le loro chiese & Altari destinati al uero culto di Dio. Il che a tutti coloro che uolentieri uanno speculando i secreti della Natura, genera non poca marauiglia, & stupore. Perciochè, si come i lini & i canapi uengono dalla terra & le

le lane delle pelli de gli animali per supplire alle necessità dell'huomo; cosi la seta sola per honorarlo, e produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in un sol filo: il quale nondimeno e ordito con si mirabile arte, che nõ se ne troua pur un solo, o rotto, o fallato o disuguale; ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, o galetta, quando insieme con l'altre e inaspata. Oltre che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerui, senza uene, senza scalie, & senza interiori; si come ancora si vegono esteriormente priui di corna, di denti, di vnghie, di spine, di pelli, di occhi, o di orecchie; & in poco piu di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro, si fanno ueder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, col mutarsi quattro uolte di spoglia. Ultimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta, forse per non uedere spesso la gloria loro in qualche parte auuilità, mentre che infiniti scelerati uogliono ambitiosamente ricoprir le loro dishonestà con la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, o dodici giorni vscendo, come di pregione; di Caualieri si trasformano in parpaglioni, o barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto a palesare alcuni utili discorsi fatti da i nostri Gentilhuomini nella uilla del Borgo di Poncarale intorno al modo di gouernarli acciochè ottimamente ciascuno che sia per pigliare tal impresa, possa satisfarsi a pieno. Et i discorsi sono questi.

LA SESTA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA AGGIVNTA.

DI M. AGOSTINO GALLO,

Nella quale si tratta del nodrire i Caualieri, che fanno la seta.

ESSENDO montato a cauallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro, secondo il solito & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da piu ville gran copia di gallette, o bocciuoli di seta per venderle in Brescia pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse daltro, che di questa cosi vtile professione: Onde smontato, & fattosi l'vn laltro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombera nuoua: & postisi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda verso Tramontana, per goderui maggiormente il fresco: Il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque a noi Bresciani non sia ancora luso di tener tanta somma di caualieri, quanta tengono i Veronesi, i Vicentini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nondimeno, perche di anno in anno si vede che va crescendo; mi sarà carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate con quali modi migliori si possa aumentar'il gouerno di questi animaletti.

Gio. Bat. Voi non poteuate M. Vincenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere percioche non solamente questa professione e molto conueneuole a tutti gli huomini, che stanno in villa; ma ancora e dignissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, o gran Signor che habbia moglie, figliuole, donzelle, & seruitrici; poiche questo gentil'essercitio e piu proprio a tutte le donne che a gli huomini. La onde si come uoi vedete, che in questa villa sono gran quantità di mori piantate nelle ripe delle strade per non occupar'i campi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, & de' contadini si dilettano di tener buon numero di questi animali cosi spero, che non uer-

rà molto tempo,che non si faranno in q̄sto paese minori facende, di quel che fa ciascun di quei che hauete nominato; percioche essendo il territorio Bresciano maggiore di gēte,& di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de'mori, de'quali (secondo che crescono sin'ai quattro anni) sono poi strapiantati i piu belli ne i luoghi,che piu sono a proposito;che altro si può sperar,se non che questa industria,sia per andar di anno in anno aumentando? Et veramente questa cosi grande vtilità, douerebbe esser'accettata in molti paesi d'Italia: che non l'apprezzano conciosia che può esser essercitata in tempo,che l'agricoltura non ha cosa importante da tenere occupati i lauoratori suoi; & non va molto da fare nel nodrire questi animali, fuor che gli vltimi dodici,o quindeci dì,quādo sono per affrettarsi nel far la seta.

Vinc. Hora per dar principio,vorrei sapere,quando si debbe porre a far nascere questa semenza de'caualieri, & qual sorte e migliore per produrli robusti,& per far la seta buona,& in quantità.

Gio. Bat. Vi sono alcuni superstitiosi, che ogni anno mettono in couo queste oua il Venerdì Santo & non considerano che'l piu delle volte fallano grandemente; perche quando la Pasqua vien'innanzi mezo Aprile,non che di Marzo, non tanto q̄sti animalini patiscono fame,p non hauer i mori pdutte le foglie,quanto che muoiono assai uol'e p li freddi,che p l'ordinario occorrono da q̄i tēpi. Et p q̄sto nō si dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, ò vinti giorni d'Aprile; percioche oltra,che non sarebbono sotto posti a quei freddi; ritrouerebbono ancora che i mori haurebbono produtte le foglie: Onde facendo questo,non occorrerebbe andar mendicando le cime delle ortiche,i cuori de gli spini,le foglie de gli olmi;o altre sorti di cibi saluatichi,o domestichi,per pascere questi male auuenturati,finche i mori hauessero gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamente da poi che questi ciechi non han giudicio di conoscere questo si notabil fallo, douerebbono almeno pigliar'essempio da questi arbori,i quali non mandano mai fuori le loro foglie,fin che tutti gli altri non sono ben fronduti. Ma se pur alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, o quindici di piu tosto dell'ordinario, vi diano dello sterco fresco nella Luna nuoua di Febraro, e farà seruici.

Vinc. Mai non compresi,se non hora,la gran prudentia di questo cosi singular arbore, e pero non e marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

Gio. Bat. Douendoui poi chiarire,qual sorte di semenza si debbe porre in couo sotto al capezzale,che dormendo si tiene sotto al capo o fra le mamelle delle dōne(quādo però sono mōde dalle loro infirmità)o in altro luogo a proposito,come diuersamēte si tēgono al cal

do,

do,accioche naſcano;dico che ſempre ſi debbe pigliar della migliore
che ſia nel paeſe,ò piu toſto della Spagnola,ò Calabreſe;percioche,ſi
come di queſte due ſorti,la Spagnola fa la ſeta molto fina, & gli ani-
mali piccioli,coſi la Calabreſe,per produrli più groſſi;fa generare an-
co maggior quantita di ſeta, & ſtanno più gagliardi ne i mali tempi.
Auuertiſcaſi pero che tutte le ſemenze non paſſino vnanno, & che
ſiano poſte a far naſcere da i quattro fin'a i dieci giorni della Luna:
pcioche,facēdo la ſeta intorno ai quarātacinque,la produranno quā
do ſi trouera potente;onde i bocciuoli, ò gallette ſaranno piu groſſi
piu dure,& più fine di pelo,che nō ſaranno tutte quelle de gli altri tē
pi. Et per contrario naſcendo queſti animaletti quando la Luna è de
bole,& ſpecialmente come ſi comincia a non poterla vedere,e quaſi
impoſſibile che non reſtino ſempre deboli,& male auuenturati. Ma
perche pochiſſime perſone pongono i barbelli, ò bigatti a far le oua
ſopra le carte , per farli poi giuſo ſenza moleſtarli in modo alcuno;
mettono ſopra i panni bianchi di lino;onde ſe gli debbono far giuſo,
gli bagnano dal roueſcio con buon vino bianco: & poſti al fuoco fin
che ſono alquanto caldi, gli fanno cader ſopra dunaltro pāno netto
con vna ſcopetta ò con altro modo, ilquale eſſendo legato di ſorte,
che le oua ſtiano adagiate;lo pongono fra dui capezzali di penna al-
quanto fatti caldi;onde, ſecondo che naſcono i caualieri, gli leuano
con le fogliete de'mori, & gli ripongono ſopra vnaſſe prima ſtropica
ta con aſſentio,& con herba buona inſieme,ò con altre herbe.

Il tēpo migliore del fare naſcere caualieri

Altri mettono queſte dua in al tre coſe,& ſpecialmente alcune dō-
ne(come ho detto) fra le lor mamelle; & come ſono per naſcere, lo
pongono in vna ſcatola ſopra la carta bianca,& poi ſopra loro dellal
tra neta che habbia de'buchi ſpeſſi,& coſi larghi, che vi poſſa paſſare
vn grano di melica;onde mettendoui ſopra delle cime freſche di mo
ri,ſecōdo che i caualieri naſcono;paſſano per li detti buchi,& ſi attac
cano a q̄lle fogliete,& coſi di mano in mano gli leuano & pōgono ſo
pra vna tauola,facēdoli ſtar'mētre che ſono piccioli,allargandoſi poi
ſecōdo che van creſcēdo in groſſezza,p quāto ſi vede il lor biſogno.

Vi ſono parimente altri,che prudētemēte pōgono queſte oua nel
vino buono tepido,innāzi che ſi mettā in couo;& ſubito che i buoni
ſono ādati al fondo, & i triſti rimaſti in cima leuano quel vaſo da vn
lato a poco a poco,ſinche le oue cattiue con tutto il vino ſiano vſcite
fuori;ponēdo poi ſubito le altre di buona ſorte al Sole ben diſteſe ſo-
pra vnaſſe a propoſito,& li coprono con vn panicello ſottile,o con fo
glie di carta,accioche nō ſiano trafitti dal ſuo calore; e come ſono a-
ſciuti, gli pōgono a farli naſcere quāto piu toſto. La onde, nō pure q̄-
ſta inuētione fa che gli animali eſcono di tal fortezza che nō temono

così il freddo,& altre cose contrarie,come fanno molti altri,che non sono stati nel vino:ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legitimati perfettissimi, produce le dieci,& dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere,all'andar'alle mute, & al far la seta piu de i forti; sono anco i primi che si amalano, & che infettano poi i detti buoni.

Vinc. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono piu tosto,che nellacqua tepida,come fann'alcuni;percioche in questo restano deboli,e nascono malamente,ma ho per fermo,che meglio sarebbe a metterle nella maluagia,o almeno nella vernaccia uecchia.

Gio. Bat. Questo separar la semenza buona dalla cattiua'ci fa veder,che de qui depende la salute dell'alleuare i caualieri nasciuti dalla perfetta:I quali restano talmente fortificati dal uino, che sono per supportar qual si voglia sorte di mal tempo, & ancora per caminar di giorno in giorno vniti tutti a un tempo alle mute, & fin'al produr le loro gallette.Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M.Giulio Calzauelia, cauato dalle leggi che fece Ligurgo alle donne,che lauassero i fanciulli,partoriti subito nel vin perfetto poi che sarebbono fortificati benissimo & non lauarli nell'acqua come faceuano. Onde hauendo gittato le oua di caualieri nel vin buono,non ci son morti piu di dua,o di tre per cento.

Vinc. Come ui pare,che vogliano esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animaleti.

Gio. Bat. Bisogna primamente, che tutti i luoghi doue si hanno da gouernare tali animali,siano posti in buon'aere, & in sito asciuto, & poi talmēte accōmodati di finestre ch'el Sole possa entrarui la mattina, & la sera secondo che piacerà a i gouernatori;& se ue ne sarà da tramōtana, & dall'austro saranno molto a ꝓposito nel grā caldo,& nel freddo.Bisogna pò che q̄ste finestre siano ben fornite di serraglie d'assi,di uetriate,o di tela sottile bē biācā,ouero di carta nuoua;accio che quādo tira vento,o pioggia,o che'l tempo e molto humido,ouero che fa freddo;si possano tener ben serrate.Perche quādo si mancasse di questi prouedimenti,nō e dubbio che per esser questi animali delicati da ogni lor'età,facilmente morrebbono.In oltre bisognarebbe hauer'a ciascuna finestra tesa una rete alquanto spessa,accioche quando fussero aperte le impennate,o spere per sborrar quei luoghi, non u'entrassero passere,rondini,& altri nociui uccelli, che li māgiassero. Ne ui si lasci entrare ne galli,ne galline,perche di tal maniera si empirebbono il gozzo.che starebbono ꝑ crepare.Oltra di cio s'auuertisca di tener ben netti i pauimenti d'ogni luogo,& che i muri non habbiano buchi,o fessure,doue i grilli,le lucerte,i topi & altri simili animali

possano

possano nasconderssi, per amazzar poi di notte, o di giorno questi pu rissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque qsti luoghi ben'accommodati piu tosto sopra un palco, o una uolta che in terra, bisogna fornirli di paloni lunghi & forti; & porli in piede co i loro trauersi cacciati ne i buchi fatti co i suc chielli; o come diciamo triuelle alti l'un dallaltro nō meno d'un braccio, & lontano da i muri tanto, che ui si possa andar'attorno habilmē te. Sopra questi trauersi, si mettino poi le tauole di asse a proposito, di mano in mano fin doue si può commodamente aggiugnere per nodrir'i caualieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & cosi le stuore, sono assai migliori: percioche non solamente sono di minor spesa, & piu leggiere da maneggiare, & ripotre arrotolare in ogni luogo picciolo, quādo piu non bisognano; ma ancora qsti animali ui stāno piu sani, & piu cōmodi che nō fanno nell'altre sorti. Debbesi pò ad ogni sorte di tauole metter le cāsinelle di legno inchiodate attorno attorno, che siano larghe quattto dita accioche i caualieri nō possano cader si facilmēte in terra come assai uolte cadono quādo nō ue ne sono. Ma forse sarebbe meglio fare, come alcuni osseruano, i quali pōgono la prima tauola da basso larga tre braccia, la secon da due & mezo, la terza solamēte due, & la quarta non più di uno & mezo. Percioche a qsto modo, cadendo i caualieri nō si potrebbono far'alcū male, come qlli, che leuādosi da vna tauola, caderebbono nel la piu prossima che più larga. Ma che tutte siano bē nette, & quādo vi si porranno caualieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle cō herbe odorifere; perche si cōpiacerāno molto di quei buoni odori.

Vinc. Quante volte si debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & da quali hore?

Gio. Bat. Due volte, per lordinario, vi si dà; cioè alle dieci hore, & alla sera; crescendo poi di tempo in tēpo secōdo che gli animali s'in grossano fin alla quarta muta, che allhora bisogna darne loro, la mattina, a nona, & la sera, & abōdātemēte (ancorche vi siano alcuni, che ar riuino alle quattro, & cinque volte) percioche, essendo venuti a quella grossezza, che posson venire; māgiano assai piu del solito, per apparecchiarsi a concepir la seta, & poi per affrettarsi a partorirla. Auuertiscasi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamēte la foglia, perche essi si ritrouano deboli. Et per verità sono benauenturati quei caualieri, che sono gouernati da persone ben prattiche in questa professione: percioche, non solo non gli abbādonano mai tutto'l giorno, & gran parte della notte, accioche non siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & massimamēte quāto piu si ritrouāo grossi; ma ancora usano ogni dili

gentia per non toccarli, se non poche volte, con le mani, & sempre con molta discretione: percioche quanto piu sono toccati, tanto piu patiscono, come quelli che sono tenerissimi. Onde quādo li mutano o nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie & a quel modo li portano cosi sopra le tauole nette & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli cō le mani. Et però non e marauiglia se ne pericolano alle volte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tāti gambari coperti di ueste dura.

Vinc. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osseruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccoglierla, & anco nel conseruarla che non riscaldi, o non si marcisca.

Gio. Bat. Mentre che sono solamente nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quāta si conosce che ne mangiano. Da poi si osserua il tempo che si ha da cominciare a pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secōdo ch'essi s'ingrossano & che l'appetiscano. Ma quanto al raccoglier le foglie questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate o per rugiada, o p nebbia, o p conto della pioggia; anzi si debbono piu tosto raccogliere quādo sono asciutte dal Sole, separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattiue, & da i frutti loro: poi che da queste due cose patiscono nō poco questi cosi teneri animali.

Raccolte dunque le buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo a terreno, che stia ben chiuso, & fresco: Et auertiscasi sempre di non dar mai la foglia a gli animali, se ella non e stata colta almeno dieci, o quindeci hore: ma meglio sarebbe a darla il secondo giorno, & massimamente ne i primi tempi, quando ella si troua tenera: perche quanto piu si ritroua verde, tanto piu e atta a fargli infermare.

Vinc. Da poi che m'hauete detto solo quel che si può fare facilmente ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste cio che si debbe fare quando le foglie vengono bagnate dalle pioggie, che qual che volta durano vn giorno, & dui, & piu ancora di continuo.

Gio. Bat. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono questi casi strani; nō sapendo, nè potēdo pigliar partito alcuno p soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben prattiche di queste cose cosi contrarie; sapendo che la foglia buona posta (come ho detto) in luogo fresco si mantiene ottima per tre giorni non mancano dhauerne in monitione buona somma che faccia rifugio all'altra ricolta auāti. Et oltra che nō mācano ogni giorno di voltarla, & mouerla vna & due volte, & anco di piu, se cosi e bisogno, accioche nō si scaldi, & subolliscia; quādo veggono che'l tēpo minaccia pioggie sono solleciti a

raddo-

raddoppiare huomini,che ne raccolgano in quantita,& fanno massimamente questo,quando i caualieri mangiano assai dopo la terza,& quarta muta. Vero e,che si come vsano ogni loro diligentia,per stare forniti di buona foglia ne' tempi detti;cosi non si curano d'hauerne in abondantia quando i caualieri dormono,& si mutano;percioche all' hora ogni poca foglia basta.

Vinc. Io non son'ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare, quando le pioggie sopravengono all'improuiso, & che non essendoui foglia raccolta e forza raccoglierla cosi bagnata:& ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo,ma per molti & molti ancora,secondo che non cessa di piouere.

Gio Bat. In questi casi cosi strani,i prudenti gouernatori si sforzano di schermire con essi loro.Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie,scuotono quãto piu possono gli arbori,o almeno i rami,accioche lacqua grossa cada in terra:& come le hanno raccolte & portate, a casa piu tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano sospese, subito le distendono sottilmente in luogo asciutto sopra le grati,o stuore,o coltre, sopra altre cose a proposito, doue tiri vento:non mancando di riuoltare spesse uolte:fin che si possano dare a i caualieri: Ma se la fame loro insta, asciugano almeno quelle prime che bastano a cibarli, co i panni netti, & caldi d'vna in vna;o piu tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco,e secondo che si asciugano,le comportano di mano in mano ad essi, fin che le altre si stanno asciugando: & a questo modo ristaurano i caualieri,fin che'l tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri,che per trattener questi animali quando pioue di continuo,non solo porgono le foglie bagnate sopra i lenzuoli,& le ventolano sbalzandole piu uolte in alto, & ripigliandole fin che sono bene asciutte;ma ancora accortamente lasciano de' rami che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno innanzi,o de gli altri,che sono fuor dell'ordine,de' mori,che per ragione andarebbono tagliati,e li leuano,e portan a casa;onde hauendoli primamente ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona, fin che il tempo si accommoda.

Vinc. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore,& quali si bebbono rifiutare.

Gio. Bat. Nõ si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne i colli posti al Sole,o ne i luoghi pietrosi ghierosi, magri,sterili,& che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque; percioche quãto piu questi arbori sono prossimi alle acque,o che siano posti ne i terreni grassi,tanto piu producono le foglie morbide le-

quali non fanno la seta fina,& indeboliscono talmente i caualieri,che non è marauiglia poi se facilmente si amalano,& muoiono. Et però non sono da lodare coloro che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti,o ne i siti paludosi,o nelle possessioni,o cam pi fertili;conciosia che quelle foglie sono la destruttione de'caualieri, & assai volte la total rouina de i poueri contadini, che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è piu sana a i caualieri,che non e quella di giouani.

Poi, non solamente si piglino sempre i mori che ho detto, ma piu tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri (ancor che tra noi fin'hora ve ne siano pochi) perche questi producono miglior foglia che i paesani,per esser'piu minuta,& piu soda. Vero è,che quando si potesse hauerne de'grandi,neri,in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altre sorte nel produr maggior quantità di foglie, le quali oltra che manterebbono molto robusti i caualieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione;ma bisognarebbe darli questa & le altre sorti cosi quando si comincia a pascerli, come in tutto quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia, non è marauiglia se quelli patiscono,& muoion assai volte Et per ciò si dourebbono inestare i bianchi,mentre che sono piccioli,di questi neri a canello, & alla primauera,come a pieno vi dissi il quinto giorno.

Vinc. Che opinione hauete voi circa al tener netti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettan'ogni dui,o tre giorni,al tri ogni settimana solamente & altri non vi fanno altro finche non hanno passato le tre,& quattro mute.

Gio.B. Ho sempre veduto lodare il tenerli netti, & massimamēte dopo la terza,& quarta muta(hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poi che questi animali si cōpiacciono piu tosto di giacer sopra le tauole nette,doue sentono i buoni odori dherbe,& di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro,che rēde sempre puzza coi tristo odore appresso del letame.Et che questo sia vero,gli eccellenti gouernatori,non pure spesse volte profumano di incēso,di lardo di porco,& anco di salciccioni posti su le bragie,i luoghi doue si tengono i caualieri; pche si allegrano molto,& si sanano quādo sono infermi, ma ancora non sopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri,o altre cose che rendano fetore.Ben'è verò,che son in errore color,che dicono,che laglio i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori nuocano; anzi che se ne compiacciono quādo massimamente i ministri cominciano a mā giare mentre che sono piccioli,& che frequentano di tempo in tēpo,

Vinc. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina come alcuni pochi fanno sempre cosi?

Gio.

Gio. Bat. Non e dubbio alcuno, che questo modo e piu a proposito per nettarli d'ogn'altro; percioche, leuando di foglio in foglio, doue sono i caualieri col letto sotto & riponendoli sopra i fogli netti rimes si, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti, che allhora saranno leuati.

Vinc. Vorrei saper'ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati: & se si debbono leuare gli altri che mangiano & nō dormono con seco nel medesimo tempo?

Gio. Bat. Perche tali animali non si mutano se non col dormire; però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, il qual dormire dura piu & meno secondo che il caldo punta, o nò; & che la foglia sia buona, o morbida, o altramente conditionata. Auuertendo, che quando dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali non dormono con essi; come hanno mangiato vna volta, o due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & i quindici giorni così) creparebbono tutti, innanzi che giungessero a sei, ouer' otto pasti: Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia quanta che possono viuere parcamente, fin che cominciano a dormire il loro tempo. Et questo disordine del non conuenire tutti ad vn tempo circa alle cose della loro natura, procede perche sono diuersamente nati, quanto alla fortezza: & alla debolezza. Che se fussero poste le oua nel vino (come ho detto) o in altro buon licore, non e dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

Vin. Desidero parimente, che mi diciate quando i caualieri sono in esser per partorire la seta, e non meno il modo che si tiene, per condurli a farla.

Gio. Bat. Fatta la quarta muta, cominciano da poi tre giorni a mangiare ogn'hora piu fin che si ueggono tralucere tutto il corpo, & mostrare assai uolte dalla bocca il filo di seta c'hanno nel uentre: & quando sono per partorirla bianca, hanno il corpo come d argento; & essendo per farla gialla, l'hanno a modo d'oro: & piu essendo per partorirla verde, o ranciata l hanno di quell'istesso colore. Onde ritrouandosi benissimo satolli si drizzan a cercar qualche cosa a lor proposito per attaccaruisi, & ordirui sopra di mano in mano la lor seta: serrandosi ciascuno nel suo bocciuolo o galetta che a poco a poco formano in dui giorni o poco piu. Et però allhora nō bisogna esser lēti ad apparecchiare intorno alle tauole, delle scope, delle ginestre delle felici, de i sarmenti di uite, de i rami di quercia, di castagna, & d'altre cose, che diuersamente si costumano, ma che tutte siano sempre bē secche; per

che

La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni biãchi di lino ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, o in altri luoghi accommodati, perche non solo si possono metter'in luoghi si curi per l'anno seguente, secondo che di mano in mano sono carica-ti d'oua come si fanno ancô i panni di lino, ma con maggi or facilita saranno distaccati col coltelllo, senza romperli in modo alcuno.

Vin. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua puo fare ciascuna di queste farfalle: accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir, a quella quantita che io hauessi designato.

Gio. Bat. Ordinariamente ogni frafalla debbe partorire cento oua; onde non pure facilmente si puo discorrere quãto numero se ne deb ba tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde & non acute, come son quelle de'maschi. Et pero quãdo se ne tenesse, come sarebbono quattro cẽto, bastarebbe che vi fussero solamente ducento maschi: perche, come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come ho anco detto) con la seconda, & non piu, perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto piu le oua, quã to che ui stessero adosso; Oltra che a questo modo nõ si forarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quante fussero l femine.

Dopo che saranno scelte quelle, gallette, che saranno migliori per conto della semẽza, non si tardi a metter tutte le altre al Sole p farui morir'i caualieri che saranno dentro, & quando tardasse a morire per cagione de'nuuoli, siano poste tali galette larghe in vn sacco e si faccia no stare nel forno, subito, ch'e cauato il pane nõ mãco d'vna hora, & vn'altra dapoi nel sacco; & a q̃sto modo si ritroueranno morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quãto piu tosto si puo & quando non vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, o almeno siano coperte benissimo, cauãdo parimẽte i doppioni dalle semplici, accioche si faccia piu bella seta. Mà sopra ogni cosa, siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere; p cioche, chi fa tirar la seta da persona che non sia ecellente, non si puo dir il danno che ne segue, come la prattica cel fa vedere in quelle, che la tirano talmẽte con ragione, che la si vende piu del quarto prez zo, & anco molte volte piu del terzo; Senza che ve ne sono di quelle che la tirano alla Bolognese per fare di veli sottilissimi, la quale ren de maggior'vtilita di tutte le altre sete.

Vinc. Perche mi sono scordato di domandarui se e bene a sciegliere vna sorte di caualieri, piu tosto che l'altra, per ponerli poi separati d a gli altri, a far le gallette della miglior semẽza; io vi prego che mi di

ciate

ciate s'eglie cosa gioueuole da tenerne conto, o nò.

Gio.Bat. Non e dubbio alcuno che tutte le persone giudiciose, non solamēte scielgono i piu grossi animali & di quelli i piu neri; poiche questi si hanno per li più forti, & che fanno miglior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine piu de' maschi & le pongono in vn sol luogo accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quanto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a i segni che hanno nel luogo proprio, quādo hauessero gli occhi, che paiono come ciglia, percioche le femine le hanno piu sottili, & manco neri di quel che hanno i maschi.

Vin. Perche sin'hora nō mi hauete detto quelle che piu importano p sanar i caualieri ammalati; mi farete cosa grata a narrarmi quei rimedij, che sapete, p liberarli dalle infirmita, che li cōducono a morte.

Gio.Bat. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tengono siano bene accomodati (come vi ho detto) & nō mai humidi, o sporchi di lordezze, ouero posti sotto a i tetti de' semplici coppi; percioche, si come da questi sono offessi nella notte da i vēti, & da i freddi & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi solari, facilmente penetra; cosi in quelli pauimēti, e quasi impossibile, che possano durare se nō poco tēpo.

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono osseruare nel tener netti questi caualieri, & nel darli la loro pastura, o l'aere dell'austro, della tramontana, & delle altre parti secondo che bisognano; dico che quando pur si ammalano per cagion del freddo (come il piu delle volte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarui delle braggie di fuoco senza fumo, & poner in quei vasi dell'incenso, & del lardo di porco, o piu tosto de i salciccioni tagliati in fette (poi che di questi odori si compiaccino talmente, che si restaurano in vn subito) ma ancora si ricuperano grandemente spruzzando lor'adosso della maluagia, o dell'acqua vita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo pero grandi) & leuādoli poi fuori da quei vasi subito. Onde, sicome sono aiutati da q̄ste cose calde, & odorifere quādo patiscono per souerchio freddo; cosi poi si rinfescano se sono spruzzati d'acqua rosa, quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandosi ancora di mala voglia, per hauer mangiato troppo si sanano molti col farli star tre o quattro giorni senza riceuer pastura alcuna. Verò e, che essendouene di colore liuido, giallo & spiaceuole, o che piscino un certo humore, che li fa bagnati, & lassi bisogna subito leuar'i da gli altri, & trarli fuor del luogo, & portare i sani la mattina innanzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tempo quanto si direbbe vn miserere, o poco piu: & poi ritornare quelle tauole al loro luogo lequali mentre che si nettano all'hora, sia

no

no spruzzate di buò aceeto & da poi fregate di herba briona, & assen tio insieme. Oltra che si puo darli anco l'aere, & sentir'il vigor del Sole (ma che non siano toccati da i raggi suoi) quando le finestre di quel luogo, siano talmente commode, che essi possano goder il venticello, che la mattina frescamente tira.

Vin. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suburbano & nella possessione di Pompeiano, in modo che alcune volte non trouo chi voglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangiano, per non hauer tanta seruitu in casa, come vi vorebbe a nodrirli, mi sarebbe caro, che mi mostraste qualche uia nuoua, per la quale io ne potessi cauare honesta vtilità.

Gio. Bat. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentilhuomini i quali perche hanno grãdissima quãtità di mori, per minor fatica di tener caualieri, & per maggior' vtilità, che non e l'affittare simili arbori, dãno a diuersi cõtadini tutta la loro foglia, & questi vi pongono solamẽte la semenza & le fatiche che vogliono a pascer gli animali: & nodrir li fin che hãno fatto tutte le gallette, & partire per metà. Et qsto è un' honesto partito per noi patroni, & per essi lauoratori. Percioche, si come cauiamo piu danari della metà delle gallette, che non habbiamo dall'affittar'i mori; cosi essi non possono perder se nõ le fatiche de gli vltimi giorni, lequali sono di minor danno assai che non e il pagar la foglia per voler guadagnar la meta, & che alle volte si ruinano, quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori doue rebbe hauer'ogni anno qualche quãtità di gallette in casa pcioche potrebbe cauare nõ solo da gli stracci o stopella diuersi fornimẽti colorati di letto, & molti adobbamẽti di casa, & cõ poca spesa ma ancora cõ grã vãtaggio potrebbesi fornire di piu pãni fini di seta p vestire se medesimo; & tutta la famiglia; poiche qsta città hà cosi bella dote di fare si lustre tinte, e specialmente veluti neri che stãno al pari di quanti siano piu belli in Milano, in Genoua, & in Perugia. La onde dobbiamo ringratiare grandamente il Signor'Iddio, ilquale fra i tanti doni speciali, ch'egli ci hà dati per sua infinita bonta, ci ha anco nouamẽte dotato di qsto cosi utile della seta, laquale cresce talmẽte d'anno in anno in quantita, & in bonta, che s'inanimano molti Maestri eccellenti à piantare diuersi telari p la seta nostra che abonda, & per le acque che crescono loro sia grande beneficio.

Vinc. Mi resta domandarui, quanta foglia possono mangiare i caualieri, nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deuono produrre.

Gio. Bat. Ordinariamente i caualieri nostri, o di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquãta li

ta libre:& pducono otto & noue & alle volte fin dieci libre di seta(ma le sono de Calabresi(per esser piu grossi)mangiano undeci, & dodici pesi di foglia,& fanno anco vndici,& dodici libre di seta,per ogni oncia di semenza.

Vinc.Desidero saper'ancora, quanta seta si deue cauare da vinticinque libre di gallette.

Gio. Bat. Dalle nostre paesane, per l'ordinario, se ne caua vn'oncia per libra; ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin oncie trenta,

Vinc.Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho domandato, sara bene che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da uoi.

Gio.Bat.Tante volte quante ritornarete, voi sarete semper il ben venuto.

IL FINE DELLA XVI. GIORNATA.

LA DECIMA SETTIMA
GIORNATA DELLA AGRICOLTVRA.
AGGIVNTA.

DI M. AGOSTINO GALLO,

Nellaquale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese & secondo i buoni & cattiui tempi.

ESsendo ritordato M. Vicenzo.Maggio da M.Gio.Battista Auogadro nell'hora solita,lo ritrouo,che godeua il fresco nella vaga capelletta, doue accomodati prima l'Auogadro comincio dire.A Voi M. Vicenzo mi rimetto di quanto vi piace;che hoggi parliamo

Vinc.Dapoi che per sedici di mi siete stato molto cortese nel chiamarui di quanto v'ho richiesto, desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo,mi diciate cio che puo fare vn'eccellẽte Agricoltore di mese in mese,& quasi anco di giorno in giorno, secondo le stagioni,& i buoni,& i cattiui tempi di tutto l'anno.

Gio.Bat. Volendo voi che discorriamo intorno à questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & nō della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poi che sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

Vinc. Oltra che voi dite il vero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese, che vi piace di cominciare.

Gio.Bat. Ancor che alcuni antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaro, come di quello ch'è il primo de gli altri mesi nondimeno considerādo io che innanzi a S. Martino sono raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani, & che in q̄sto paese i massari o lauoratori che si partono da i lor patroni sono stā tiati p lauorare i cāpi a quegli altri, che di nuouo hāno promesso, pero cominciarò a parlar del mese di Nouēbre, ilqual'è assai piu cōuene uole p dar principio a questo ragionamento, che nō son gli altri mesi cōciosia che tutti i lauoratori cominciano cō molti modi a coltiuare i cāpi & a piātare & ordinare gli arbori p beneficio dellanno seguēte.

Vinc. Ancora piace a me, che parliate prima di questo mese, & poi de gli altri; sin che hauerete compiuti i dodici.

Gio.Bat. In questo, mese adunque il buon'agricoltore comincia a carrettare le ripe de' campi, che sono restati voti per cagion dell'esser magri, o perche si son ritrouati sporchi; le quali sono fatte alte dall'aratro quando d'aratura in aratura vien netato dal bifolco (come per ogni douere si debbono abbassar'ogni tre, o quatro anni) e condur quella terra per tutto il campo; & specialmente nelle valli (quando ve ne siano per farlo maggiormente vguale. Et finito di carrettar queste ripe, rompe tutto il fondo con l'aratro, acciochè dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti ben purgato, & spoluerato, Percioche non è dubbio, che si gioua assai piu per seminare poi il cāpo alla primauera (quando però sia bene ritagliato al meno due altre volte con l'aratro) che a romperlo al fin di Genaro, o al principio di Febraro, con molti fanno come loro gran detrimento.

del mese di Nouembre.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo dei fossi di quei campi, p spargerueli ināzi che arino la terza volta, e sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono & di rebolare i fondi di quei vasi con diuersi instrumenti, acciochè elle cosi torbide, & accompagnate vna infinita di foglie, ingrassino maggiormente quei campi cosi pratati.

Ancora è diligente nel fare de' fossatelli, o delle buche, per piantarui al Febraro, & p luna noua, delle viti, o d'altre sorti d'arbori atteso chè e quel tēpo si ritrouan talmēte cotte dal gelo quelle terre che paiono a cenere. Verò è che hauēdo cauate q̄ste cose nel mese d'Agosto, egli

pianta

piãta simili arbori piu tosto in questo mese di Nouẽbre che al tẽpo della primauera. Oltra che non manca di piantare gli ossi, o le anime de' persichi, delle mandole, delle noci, & d'altre sorti simili, accioche quelli gusci immarciscano innãzi che i semi nascano alla Primauera.

Appresso scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami crescano piu facilmẽte dopo il verno oltra che pianta le belle piante cauate allhora da quegli arbori, perche prendono meglio, che se fussero piantate dopo Gennaro.

Non solamente taglia poi dal piede gli arbori che sono a proposito per fabricare, o per fare altri effetti, & per Luna vecchia: ma taglia anco dal piede tutti quelli che son seccati l'estate, per fenderli, quãdo pione, o neuica, sotto a i portici. Senza che taglia gli stropelli, o vinchi e le stroppe o ligacce da i pendoli, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giouani. Le quali cose lega in fasci, & conserua in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a i tempi suoi.

Non meno in questo mese pota le viti de' colli, che non sono offese dalla Tramõtana, poiche, per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopo Sant'Antonio. Et hauẽdone che siano sotto poste a gelare (non hauẽdole ordinate di Ottobre) le scieglie, & le pota, & dapoi distese le copre di terra oltra ch'egli colma l'altre, hauendole prima dato alle magre vna palata di poluere per gamba.

Non manca similmẽte di pestar' i risi, accioche si possano mangiare: & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligente Agricoltore, porta i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle casse, o ne i pitari, al coperto, dopo che hãno hauto però vn giorno; o dui delle prime brine; & li serra secondo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come e lo sterco di cauallo, o di colombino ben marcio, & d'altri vccelli, incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si riuerdiscano; come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmẽte in questo tempo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli a piu modi, & per venderli a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'olio, secondo che si trouano ben nere & che sono state ammuchiate.

Attẽde anco a nettar benissimo gl'asparagi & li carica molto bene di segature di corno di cenere & d'altre cose come vi dissi nel trattato loro & ricalza ancora gli artichiochi con la terra, quãdo nõ gli habbia conci d'Ottobre, e li lega cõ le cime riuolte all'ingiu, accioche nõ

gelino

che ricalza il ruſo di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non ſi ſcorda di cauare i radicchi, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vengano tenere, e le foglie bianche, per mangiarle l'une, & l'altre tutto il uerno nell'inſalate. Et oltra che fa il ſimile delle indiuie per ſeruirſene ben bianche, al modo detto; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dentro bianchi, quando per natura non ſi ſerrino, come fanno i capucci.

Medeſimamente in queſto meſe, caua i gniferi o carotte & leuato loro tutte le foglie, li copre nella ſabbia al coperto, per mangiarli cotti nell'inſalate, & anco in compoſta nella Quareſima. Et fa ancor'il ſimile a i ramocelli, & a i rauanelli per mangiarli crudi dopo Paſqua. Facendo pero tutte queſte coſe per Luna vecchia; percioche non durarebbono queſti frutti, quando ſi cauaſſero eſſendo nuoua.

Vinc. Che ſemenze ſi poſſono piantare in queſto meſe di Nouēbre.

Gio. Bat. Io non ſo per hora, che ſi poſſano piantare fuori i grani della faua groſſa brouentata, & quelli del rouaghiotto, o piſello; poiche ſono buoni alla Paſqua, & anco alle uolte alla Quareſima; & queſti ſemi biſogna conſeruarli da gli vccelli, & ſpecialmente dalle gazze ſtando che egli ſterpano nel germogliare per la eſtrema fame, che hanno al tempo della neue. Et ſi puo anco piantar le ſpiche dell'aglio ne i terreni uangati, & qualificati alla lor natura, poiche vengono piu groſſe che non fanno eſſendo piantate di Febraro & rendono un vtile marauiglioſo. Oltra che io lodo quegli Agricoltori, che queſto meſe, per Luna nuoua, letamano, & vangano i terreni doue han da ſeminare al principio di Marzo la coſi vtile maggiorana; percioche vi ſi attaccano molto meglio queſte ſemenze, che ſe ſi rompono con l'aratro; o con la vanga dopo Natale. Et chi faceſſe queſto medeſimo a molti ſemi che ſi ſpargono di Febraro, & di Marzo, e certo che li ſarebbe di molto giouamento.

Reſtaui in queſto meſe di raccoglier'i melicacci, o ſagginali, & da condurli a caſa, per ualerſi de'groſſi a far le ſiepi, & dei minuti a coprir lherbe gentili, ouero per porli ſotto a gli animali, o eſſendo tagliati menuti, per farli mangiar loro, quando non lauorano, & che però non ſiano ſtati al ſcoperto.

Vinc. Dapoi che ho inteſo le piu importanti coſe, che ſi debbono fare nel meſe di Nouembre, aſpetto anco che mi diciate quelle che uanno fatte in quelle di Decembre.

Del meſe di Decēbre.

Gio. Bat. In queſto meſe, il valente Agricoltore ara (nō fondando però molto l'ararro) i prati trifogliato di dui anni accioche ſi ſpolueri no le terre, & ſponghino quelle radici in tal modo, che nel ſeminarui

i lini al principio di Marzo,ò al fine di Febraro,vengano assai più belli che non sarebbono se questi campi fussero arati dopo santo Antonio.

Non solamente poi, l'Agricoltore non manca di far ne i risi & nei lini ciò che bisogna loro;ma anco nel raccoglier le oliue,& nel cauarne più oglio che può senza che caua dellaltro che fanno le noci, le semenze del lino,delle viti,delle rape,& altre sorti secondo il solito.

Indi,si come egli è diligente a curar'i fossi,& altri vasi adacquatori, & nò;cosi sollecita nel far correr le acque sopra i prati,& faruì gli altri benefici,come vi ho anco detto.Oltra che non mãca di tagliare de legnami diuersi per Luna vecchia,quadrandoli & accommodãdo qllo esser che bisognano per casamentare,ò per fare altri effetti necessarij.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la cãpagna è agghiacciata da gli estremi freddi, ò coperta dalle molte neui, ò talmente inacquata dalle pioggie, che non vi si può far beneficio alcuno, non pure non manca di pigliare diuersi vccelli con le reti,delle lepri,& daltri animali cõ i cani,ò con trappole diuerse,ouer con archibugi,ò con balestre;ma mentre che pioue, ò neuica grandemente attende a far con laccomodato torno molte cose di legno;come sono scodele,taglieri,basie,scatole,spine,canelle, cocconi, & altri instromenti necessarij:Senza che egli fà de gli aratri,de gli erpici,de'redaboli,de'rastelli,& de gli altri istromenti di legno commodi a l'Agricoltura; & non meno prouede alle cose necessàrie de i carri, delle carette,& a tutte le altre che sono pertinenti a gli animali, accioche siano allordine quando bisognano per carreggiar,ò per coltiuare i campi.Et anco si prouede di buone falci,di podetti, di cortellacci, di securi,di seghe,di zappe,di vanghe, e daltri molti instromenti, come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si breui giorni di Decembre,& di Gennaro al fuoco(per esser ui più otio honesto di feste; che de gli altri mesi) nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità Christiana,che si gode nell'Agricoltura,mangiando insieme diuersi loro frutti cotti,& crudi saporitamẽte,& senza sospetto alcuno di veleno;& spinãdo nuoui vini,per assaggiare la loro bontà?Onde,come amoreuolissimo padre,non solamẽte si sforza di mostrar'a tutti il grande obligo, che hanno verso il signor'Iddio di benefici infiniti che dà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà;ma ancora li fa vedere con quanta felicità,& sicurezza,ciascun'Agricoltore intelligente,& diligente può crescer pur assai lentrate de'terreni, che sono capaci per riceuer diuersi semi,& diuerse piante,secondo la lor natura.

Qual'è colui cosi nobile, & cosi gran Signore, che non douesse ha-

uere

uer'vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiacciono piu di questa vita, cosi pacifica, cosi lieta, cosi felice, & della famiglia obediente, de gli animali disciplinabili, & de'loro campi ben coltiuati, che se fussero grandi Principi: perche conoscono, che questa loro possessione, e Regina di uiuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di continuo all'huomo Christiano. Et questi veramente son degni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche non cessano mai di ringratiar il grande Dio, de gl'infiniti doni, che tutto di riceuono; pensando sempre, come possono dispensar il tempo nel coltiuar la terra, & quella crescer di buoni raccolti, per cōmune beneficio di noi mortali.

Vinc. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode lo huomo libero dalle vanita di questo mondo, nondimeno, perche ui sarebbe pur troppo da dire, e ben che seguitiate nel dirmi le cose, che debbe fare l'Agricoltore ne i giorni di Gennaro.

Del mese di Gennaro.

Gio. Bat. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaro intorno a i risi, a i lini, a gli olij, & alle altre cose, che vi ho narrate (quando pero non sono state finite al Decembre) ma anco ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouembre: Oltra ch'egli comincia dopo S. Antonio a tirar giu da gli arbori le uiti, quādo il tempo e humido (perche altramente si romperebbono i maderi, o palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese; atteso che questa produce (come dissi) piu uua; che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli e diligente nell'apparecchiare i legnami che vogliono per sostentare le gambe; e pampini delle uiti: piantandoli secondo bisognano di gamba in gamba; ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime viti, & a i palmiti, che elle producono dapoi, per tirarli per l'anno seguente, non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora, come intendente Agricoltore, nō manca di ributtar talmē te, p Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo S. Martino, che l'ultimo piu fresco, sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quando lo spargera sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, p con to della paglia che sara bē marcia. Oltra che nō māca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporarsi con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette a l'ordine i carri, gli aratri & gli altri stromēti necessarii alla coltiuatione: & anco si prouede di tut

ti i ferri ben taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer ben allordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del cauare i fossi, & del carettare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, si deono fare di Febraro.

Vinc. Et questo mi piace, che così seguitiate.

Gio.Bat. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraro i letami, & la poluere (quando non lhabbia condotta al Gennaro) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue, ma ancora li conduce sopra i campi che sono darare la terza volta per seminarli di faua per luna vecchia, ò come è fatta nuoua seminarli di veccia, & di vena per pastura de gli animali, al modo che vi dissi il primo giorno.

Del mese di Febr.

Poi egli pota le viti con ragione, & le accommoda a gli arbori loro, ò a diuersi legnami piantati; percioche in questo mese debbono esser ordinate d'ogni lor bisogno: & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che sono superflui.

Pianta ancora in questo tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici; Et oltra che egli scalua tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati auanti il freddo: netta, & accommoda gli arbori fruttiferi, così per conto di rami, quanto delle aste, ò delle verghe loro: leuando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre brutezze che si trouano così nelle foglie secche ritorte come in tutto il legno; zappando attorno alle radici & leuando tutte lherbe cattiue, accioche quella terra le benefichi.

Cura & aduna insieme tutti i letami, & anco i terracci che sono per le corti, ò cortili, senza che netta i pollari, e le colombare di tutto lo sterco loro, o dognaltra sporchezza; accioche come son'accõmodati di nidi diuersi, q̃i polli, & colõbi si cõpiaccino secõdo i loro humori.

In questo tempo medesimamente pesta i risi, essendone da pestare, & così finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trouano letamati, o poluerizati; facendo intorno a queste cose, come hauete inteso.

Appresso, nõ essendo pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si vsino a patir piu le brine, & i freddi grandi, che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fà anco il simile nel seminare il guado, & nel piantare il ruso. Senza che essendo la Luna vecchia, comincia a zapare i frumenti; perche quelle herbe non riuerdiscono così, come fanno quando è nuoua.

Poi nõ solamẽte ogni buon'Agricoltore semina per Luna nuoua

la

la lenticchia, lherba buona, il fenocchio, i porri, & gli asparagi, ma ancora pianta laglio, i piselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona, più tosto che seminarla.

Vinc. Hauendo voi finito di dir le cose importanti di questo mese desidero che mi narriate anco le maggiori, che si possono far'in quello di Marzo.

Gio.Bat. Vna delle piu vtili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini nei primi giorni, sin'a quindeci; percio che vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & daltri paesi li seminino nelle colture ben'arate, & ben'ingrassate col letame, ò con la cenere, non pure al fin di Marzo, ma per tutto Aprile, & anco sin'a mezo Maggio. Vsanze pero che non rendono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra che egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraro (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & la maggiorana per grosso vtile; & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraro; senza che semini i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Del mese di Marzo

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese, i terreni ben letamati, & vi semina la vena sola da maturare, & anco ne semina con la veccia per pastura. Oltra chegli semina la cicerchia, & la lenticchia, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, & la segala marzuola, & la scandella; & semina ancor'il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni bene arati, ò piu tosto vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite non concie, & le accommoda a gli arbori loro, ò ad altri legnami, ouer'essendone priue, le accompagna si fattamēte co i fruiconi, ò cō altri legnami che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di vua, secondo la lor natura. Oltra che quāto piu tosto ha finito di legarle, & di ordinarle, caua loro da dosso la terra cō laratro, & dapoi le zappa e benissimo dall vna gāba allaltra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si troua nella supficie; leuando nō meno tutte le cattiue herbe che sono fra luna, & laltra gamba; Questo medesimo facendo anco al ruso nel leuarli da dosso la terra, che fu posta di gamba in gāba innāzi al verno, & special mente essendone de sotterrate, & poi le zappa, & netta dogni herba. In questo medesimo tempo egli conduce le curature de' fossi, & de adacquatori sopra i prati; spianandoli di anno in anno più che può; poi che rendono maggior copia di fieni quanto più sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei cāpi, doue hà diuisato di seminar i faso

li al Maggio,& i migli al Giugno dopo che gli hauerà bē letamati, & la quarta volta arati;Senza che accōmoda i cāpi, che hanno seminati di risi all'Aprile di tutti quegli i argini,che vi bisognano p adacquarli.

Parimente in questo mese,il da ben'Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne,delle noci,delle mandole,delle auellane,& gl'ossi delle oliue,delle armoniache,& de molti altri frutti:ma semina anco molte sorti di pomi,di peri,di mori,di opij,e di onizi. Et oltra che semina anco gli asparagi,o pianta le gambe loro,piāta non meno i semi di cardi,& de gli artichiocchi;benche sia meglio piantar le gambe di questi,& non de'cardi; poiche fanno i frutti quell'anno medesimo: Leuando la terra a tutti i ricalzati auanti il freddo,& anco tutte le foglie marcie,o superflue.Et nettādo similmēte gli asparagi gia letamati di Nouembre,& vangando dapoi minutamente (ma poco fondati pero) accioche maggiormente possano vscire all'Aprile da q̄i terreni.

Appresso egli pianta la saluia(quādo pero non sia stata piantata al l'Ottobre) la lauanda,il rosmarino,le frasche,le vue graspine, le rose, & i gigli,oltra che anco pianta le zucche,i cocumeri,i melloni,le popone.Et medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de'fossi, pero ne i siti solamente,come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno,come egli semina in questo tempo, delle lattuche,delle endiuie,della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili;semina parimente de'cauoli,de capuci, de'porri, & d'altre più sorti di verdure grosse.

Ne tanto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese,& le herbe vtili nate ne i giardini,& ne gli horti;ma zappa ancora tutte le viti,& l'oliue cō gli altri arbori fruttiferi, che non sono stati ordinati nel mese di Febraro.Et oltra che non manca dinestar quelle viti che li paiano dinestare sotto terra(come vi dissi)& anco i pendoli a cannello,& le oliue co'cedri,limoni,aranci,& fichi a scudetto; inesta non meno a fessolo i pomi,& peri,con gli altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente non solo di tramutar'i vini quando fioriscono i persichi in questo mese; ma si compiace ne i primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano;si anco perche rinascono in luogo delle morte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce piu figliuoli, & che questi molte volte ne fanno de gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

Vinc. Perche hauete detto le piu importanti cose,che vanno fatte nel mese di Marzo: vi prego che mi raccontate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

Del mese di Aprile.

Gio.Ba. Nel principio di questo mese,l'eccellente Agricoltore semina

mina prima i risi sopra lacqua bẽ accõmodata d'argini,& dapoi ara & erpica i cãpi già arati tre volte, p seminarui le meliche, ò fasoli, ouer' i migli al tẽpo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso, la rozza, & la maggiorana (quãdo però alcune di queste cose nõ siano state zappate di Marzo) caua nõ meno le cattiue herbe cõ le mani tole dalle biade nõ zappate, p esser cosa di grãde vtilità (come dissi il primo di) e le porta a gli armẽti di giorno in giorno come buona pastura: Sẽza che fa curar le sariole, & gli altri vasi maestrali, che nõ sono stati curati, acciochè le acq; corrano piu facilmẽte.

In questo mese, nõ pur' egli semina i remolacci, i rauanelli, & le altre cose non seminate di Marzo: ma pianta ancora i cauoli, i rauaiotti per hauerne piu lũgo tempo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) accio che facciano i frutti passato Agosto, ò Settembre? Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi dogni altra herba, & tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuori di terra.

Appresso si come egli porta a coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli aranci che sono nelle casse, o nei pitari: cosi al S. Giorgio li ritorna fuori allaere, scoprendo medesimamẽte tutti glaltri, che al detto tempo coperse con le assi, & che non si muouono mai: Senza che commuoue la terra di gamba in gamba, & leua via tutte le radici, che si ritrouan nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui con la tanagliuola; non lasciandoli andare troppo alti; nè vn sol ramo fuor dellordine de gli altri incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti secondo che li piace.

Ancor'egli in questo mese, non solo abbruccia i prati vecchi per la grande vtilità che rendono per sei, & per otto anni: ma semina la cosi celebrata Medica; che si sega (come dissi) le sei, & sette & anco piu volte, secondo chella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi, egli parimente semina le meliche, che non ha seminato di Marzo, & zappa i garzi, i guadi, & quei legumi cõ altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra chegli ha gran cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto'l dì corrono lentamente sopra i risi, & di adacquare i prati, uecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non piu spesso.

Similmente in questi giorni, egli caretta & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno: Senza ch'è diligente nel tener ben leuate, & chiuse le rippe de' fossi; acciochè i bestiami non entrino facilmente ne i campi, per dannegiare i lor frutti.

Ancora, quasi al principio di q̃sto mese (se ui è Luna nuoua) comĩcia a tagliare la perfetta pastura della medica che ha almeno unanno,

per darla alquanto secca, ouero verde d'un giorno, a i buoi, & a i caual li; perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esserueue gran copia.

Vinc. Dapoi che non dite piu d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

Del mese di Maggio.

Gio. Bat. Primamente in questo mese, il sollecito Agricoltore, nõ pure zappa la seconda uolta le viti, & vi lascia vna parte di quella terra attorno, accioche, non siano danneggiate dall'estremo caldo: ma leua ancora da quelle tutti i pampini, ò maderi, che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio a gli altri che lhanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che li raccoglie a gli animali. Et piu dico, che egli, in questi giorni, spesse volte leua col ronchetto posto in cima di vnasta, i ramicelli superflui alle sallici di dui anni non tagliate, & non rompe mai le cime come fanno alcuni ignoranti; i quali, per risparmiare il fieno, ruinano quegli arbori, ò fanno il medesimo, per purgare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha oliue da inestare, dinestarle a mezo Maggio benissimo a scudetto.

Inoltre, egli non manca a i lini dellaqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe: taglia anco i prati, & la medica quãdo sono maturi: & non meno taglia la veccia con la vena per pastura, come piu tosto hanno fatti mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, & li semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che vanno subito seminati, come sono raccolte le veccie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quanto più tosto conosce i lor bisogni, & raccoglie a mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendo il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto: monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio, non mãcando hauer cura circa all'acqua de' risi, & all'adacquar de' prati.

Appresso, egli pianta i fuselli, o rouaiotto, & semina i gniferi, & le pastinache in questo tempo, comincia a raccogliere la poluere per le strade accompagnata con diuersi grassumi, conducendola di mano in mano a mucchio, per darla poi innanzi il verno alle viti, & ai prati: Senza che ne gli vltimi giorni comincia a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti maturi.

Io vi potrei dire ancora cio che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tenere de' caualieri, & delle api in bona quãtità; ma perche non sono cose che prouengano cosi dalla terra, come

fanno la maggior parte delle altre, che ui ho detto: però parleremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poi che habbiamo detto le piu importanti di questo.

Vinc. Ne io altro desidero, se non che seguitiate.

Gio. Bat. Cominciarò dunque a ragionarui delle cose, che fa il ben aueduto Agricoltore in questo mese, il quale primamente solle- cita a cauare i lini maturi, & fattili ben seccare, li conduce al coperto bẽ legati, per farui poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo vi bi- sognano, p ridurli alla lor pfettione. Et oltra che comincia a tagliare la maggiorana & seguita secondo che va maturãdo, sega anco la me dica, e raccoglie le foglie del guado, & da poi zappa tutte le gambe.

Del mese di Giugno.

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima doue ha abbruciati i prati, & quei campi che ha letamati, & cinque uolte arati con la presente, ma ara, & semina ancora quelli donde hà cauati i lini: seminando dapoi gli altri, come haurà tagliato le biade.

Si come parimẽte non si scorda di raccoglier in questi primi giorni buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piã tarli parte così freschi in perfetto terreno & parte per cauar fuori la se mẽza al modo che dissi p seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, & dapoi lo zappa subito; zappãdo similmẽte i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come piu tosto vede il bisogno.

Appresso egli nõ mãca di veder lacqua che di cõtinuo va lẽtamẽte sopra i risi, e di adacquar i prati secõdo lordinario: raccogliẽdo et ãdio quãta poluere troua, & può, & p seruirsene poi al mo do solito.

Non meno in questo mese tosto chegli conosce che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci a casa piu tosto sotto a i portici, o altri tetti che allo scoperto. Oltra che uolendo seminar fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con il stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: Dei quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto che caua degli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra che egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teghe cõ i ritoli; inesta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi a canello, & specialmente le noci, poiche queste daltro tem po, ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

Vinc. Perche in questo mese, ordinariamente, non si miete da noi, se non la minor parte delle biade; però seguitarete di dir il tagliare che si fa di Luglio, con le altre cose insieme.

Gio. Bat. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le bia de, secõdo che maturano, & le cõduce e casa legate in coue, e secche; & fa fuor i grani della paglia quanto piu tosto puo; percioche quanto

Del mese di Luglio

piu

piu tarda, tanto manco si conseruano, o non nascono, benche siano seminati in accommodato terreno: Senza ch'egli pone la paglia al coperto, quando ne hà carestia per esser (come dissi) effetto di grande vtilita, o almeno la conserua ne i pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi non solamente fa seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carriuolano, o che si fanno fuori della paglia con altri modi scegliendo le migliori p seminare al tēpo debito: ma leua subito li stipoli da quei campi doue e p seminare i fasoli per grassa, o i lupini, o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade, le volga sotto con l'aratro. Rōpēdo medesimamēte gli altri cāpi, per seminarli all'Autunno di biade al modo solito; & anco letamando arando, & seminādo le rape, p mangiar le foglie piu per tempo, & poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese e anco sollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi; zappando non meno i migli, & gli altri grani, o qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli nō pure raccoglie la semēza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della cosi utile medica; ma ne raccoglie anco buona sōma di pabulo fuor de gli stipoli, & de'prati nouelli per dare simili grani a i colombi, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso e diligente nel far andare lacqua sopra i risi & leuarla quādo fa bisogno, & nelladacquare i migli, la medica, & i prati secondo che patiscono sete; oltra ch'egli sega questi, & quella, come son maturi, per condurli poi ben ordinati al coperto.

Taglia similmente in q̄sto tempo, & raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, p fare fuori la semenza sopra i lēzuoli. Sēza, che taglia & raccoglie tutto il canape, che ha fatto la semēza, & lordina talmēte con lacqua, & cō laltre cose che ui bisognano, che si possa lauorare, & vēdere p fare diuerse cose, come si fa.

Poi oltra ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fa ancora che quelle donne, che non hanno da zappare migli, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grandi nellacqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: i quali, stati in massa, o in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi dal Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fasci legati & conduce al coperto, accioche riposati per alcuni di, siano pestati quando li piacera.

Vinc. Poscia che hauete ragionato fin hora di noue mesi, aspetto che diciate anco delle cose che vanno fatte di Agosto.

Del mese d'Agosto

Gio. Bat. In questo tempo, il vero Agricoltore ritaglia i campi minutamente a trauerso cō laratro, per hauerli prima rotti per lūgo nel

mese

mese passato, & fonda anco l'aratro quãto puo, cõ erpicarli da poi be nissimo: pche questi sono i veri modi di coltiuar bẽ qual si voglia terreno sano. Oltra che volẽdo piantar viti di Nouẽbre egli fa i fossatelli in questo mese, accioche all hora si trouino ben cotti & spoluerati.

Non manca poi di far fuori la semenza da i lini, la quale nettata prima co i ualli, o co i criuelli, conserua ne i granari, & p seminarla alla primauera, o per cauarne oglio quando li piace. Ponẽdo poi quei lini (come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua: per ammollirli, troncando ancora i rami del ruso, & legandoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni a cauar'il guado, & dapoi a zapparlo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, secondo che bisognano: zappa anco tutte le viti, lequali mondate benissimo intorno alle radici, le lascia cosi scoperte fin che le ricalza, e colma all'Ottobre.

Appresso si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli, le noci le mandole, & la maggiorana tagliando poi risi, i prati nuoui, & la medica: & seminando le spinaccie per mangiarle poi in tutto il verno fin'alla Pasqua, & cosi seminando i cauoli, & le cippolle; ripiantando i porri accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimẽte in q̃sto mese, e diligẽte a spampinare, o cauare le foglie a quelle viti che ne han produtto grã somma, accioche le vue maggiormẽte possano maturare, & a prouedersi benissimo, di benaccie, di botti di tinacci, & altre cose necessarie, per vindemiar le vue & far'i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli, hauendoli prima letamati, & arati dopo san Bartolomeo, le semina subito, perche piu facilmente nascono, & figliolano piu quatro quarte seminate a buon'hora, che cinque & sei tardamente. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben' erpicata viene sempre più bella, percioche nasce piu spessa, che a seminarla ne'frumenti e cosa anco marauigliosa a ueder l'utilità, ch'ella apporta nel seminarla fin'a mezo Settembre piu tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

Vinc. Poscia che hauete detto questi discorsi cosi vtili desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

Gio. Bat. Nel principio di questo mese non solo il prudente Agricoltore letama & ara i cã pi che sono a proposito per seminarli all'hora di q̃lla biada che egli pare ma piacẽdoli di accompagnarla cõ la semẽza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che vede esser luna & laltra parte ben'incorporate nella terra Inoltre nõ mãca intorno al lettama

Nel mese di Settembre.

re, all'arare, al feminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri cam pi colturati piu volte, fin che fono ben'ordinati.

Ne fi fcorda in quefto mefe di tagliare i rami della rozza, di racco glier la femenza per feminarla ne i primi giorni del Marzo feguente & di raccoglier anco per quefta volta le foglie del guado, per ordinar le al modo folito, fin che fono ridutte, & fatte in palle ben feccate al Sole, o nel forno temperato.

Non manca appreffo in quefti giorni di tagliar'i rifi, & farli fuori delle paglie, & fare il fimile de'migli, fecondo che di mano in mano maturano. Oltra che non e molto follecito nel vendemiar le uue, & nello fcieglier le groffe, dalle gētili, le biāche dalle nere, & le mal ma ture dalle bē mature: cōducēdole ne i tinacci p farle bollire quei gior ni folamente che conuiene alla lor natura; facendone anco torchiare parte fubito o piu tofto peftar coi piedi, accioche habbia cofi de'vini biāchi di vue nere, come de gli altri biāchi, neri, picāti, garbi, teñeri & dolci fecondo che fono per la natura di quei fiti, ouer per la induftria dell'arte che egli diuerfamente vfa. Nō mancando d'inuafellar di for te in forte & d hauerne cura fin che fono fatti, o che piu non bollino.

In quefto mefe fimilmente attende a fegar la medica, & i prati che fi ritrouan maturi, per condurli ben'ordinati fopra i fenili; & a racco glier anco la poluere, fecondo che ha fatto gl'altri mefi; Senza che egli femina le cipolle per mangiarle poi a Pafqua per molti mefi.

Vinc. Hora, perche mi refta di faper folamente le cofe importan ti che fi fanno di Ottobre, mi fara grato me le diciate innanzi che fi niamo i ragionamenti.

Gio. Bat. Non e dubbio, che la cofa piu Importante che fa il buo no Agricoltore in quefto mefe, e il feminar i frumenti, le frumenta te, gli orzi, i farri, le fpelte, fi ne i prati di trifoglio, quando non e per feminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fafolari, & nell'altre for ti di terreni fecondo li piace; hauendo pero letamati prima i campi colturati, per la fomma del letame che ha, o con la calcina pura, o ac compagnata col letame buono, o mediocre, ouer mefcolata al Mag gio con le curature de i foffi, o col terreno leuato dalle ripe de'cam pi, quando fon diuenute alte, per lo nettar che fi fa dell'aratro.

del mefe di ottobre.

Poi non pure egli attende a fare il reftante de'vini, coi mofcatelli, & con le vernaccie: ma pefta ancora i rifi, & i lini; onde, come fono ri pofati alquanto, comincia a farli fpatolare di giorno in giorno, fin che fono finiti.

In quefto mefe ancora zappa le viti & da lor vna palata di poluere raccolta di gamba in gamba, o della bulla di lino, maffimamēte quā do nō fono molto morbide; colmādole dapoi che fono nettate: e piā

tando al fin del mese tutte quelle, che ha diuisato, da piantare con gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra chegli sot terra quelle viti che sono dubbiose di gelare, & pianta degli arbori fruttiferi ne i giardini & ne gli horti; ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni: cioè albere, salici, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per farle fuori su lara co i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, o dalle neui; seruendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i prati vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolãdo con piú sorti dinstromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi, corrano con le foglie che cadono da gli arbori, percioche; quanto piu si fa a questo modo, tanto maggiormẽte s'ingrassano quei prati. Vero è, che volẽdo darli sopra la poluere semplice, ouer'accompagnata col letame, primamente leua lacqua auanti otto di almeno, & dapoi ve ne conduce tutta quella somma che li pare conueniente.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i maroni, e frutti, de i giardini di conserua, & cauar le rape dalla terra col leuarne le foglie, & coprirle di sabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli dalle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra, chegli pianta la saluia, & altre herbe che a quel tempo uan piantate, ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma questi più altamente, accioche venendo bianchi fin'in cima, si possano mangiare tanto quanto son lunghi. Io ui potrei dir'ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali, sarà ben che facciamo fine se tanto vi piace.

Vinc. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora vi ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fate. Et con vostra buona licenza andarò a cena col nobile M. Gabriel Faita mio suocero alla sua possessione di Rezato, & dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

Gio. Bat. Andate felicemente, ma ben vi prego che vi lasciate vedere qualche volta, accioche ci godiamo col contento nostro.

IL FINE DELLA XVII. GIORNATA.

te rendono gran copia di grani,fieni,vini,& legne, ma abondano talmente di lini bellissimi che auanzano tutto il resto di Lombardia.

Nō sono ancora marauigliose le doti della Riuiera Salodiana? La quale produce gran quantità di vini,di oglij,se ben medioeremente di biade,e di fieni. Oltra che la parte che riguarda uerso Trento e ricca di cedri,& limoni, & daranci: Cedri poi che auanzano in bontà tutti gli altri d'Italia. Et ben certamentente questo si può domandare sito amenissimo:sì per lo purgatissimo aere, & per la bellezza di quei bene ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quei sì grande, sì profondo,& sì superbo lago Benaco, attorniato da tante belle Ville,& vaghi monti, forniti di vari arbori fruttiferi, & in grā parte di pratarie,che per molti mesi pascono infiniti animali.Prospettiue veramente attissime per satisfar ogni curioso spirito, per allegrare ogni tristo animo,& per ricreare ogni affaticato intelletto: Senza che el detto lago abonda di buoni pesci, & particolarmente di carpioni delicatissimi,i quali non si trouano in altri paesi.Oltra di ciò nō e questa quella Patria che raccoglie di tutte quelle cose che in specialità producono gli altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose e superiore a loro;Come ben si vede,che si come il Signor'Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti,segale,tarri,legumi,migli,panichi,meliche vene,spelte,vini,carni,& pesci(concedendole ancora in parte,lane,sete,canapi,cere,mele,oglij,zaffarani, & guadi)così la fa talmente abondare di ferri,acciali,lini,vernaccie,castagne cedri,limoni,aranci,lumache,& formagi delicati, che ne comparte non poca somma a gli altri paesi.O bene auenturata Patria,poi che non solo è dotata de tutte queste cose,ma ancora per natura,ama,celebra,& essalta questa nobile arte dell'Agricoltura;mostrando a tutto il Mondo cō quai modi si possono leuare da i saluatichi monti,da gli inculti colli,dalle deserte valli,& dalle foreste campagne i velenosi sterpi,gli aspri ruschi, gli acuti stecchi,gli spinosi vepri,& ridurgli in folti boschi in vtili vignali,in floridi prati,& in campi abondanti di grani,& di olij. Cose che per certo larricchiscono grādemente per esser coltiuata homai tutta quella parte del suo paese,che si può lauorare,poco meno dun bel giardino.Ma poiche io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi,che ha per le doti innumerabili,riceuute dalla Natura, come se le fosse vnica figliuola,perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benche in tutto non si aspettino all'Agricoltura?Come prima si puo dire del lago Sebino modernamente detto d'Iseo,il quale è ricco di buoni pesci,& circondato parte da monti vestiti di boschi,& parte da'colli ben vignati, bene oliuati,& bē forniti di varij frutti?Poi mirando le tante ville,che vi sono intorno,& le vaghe vedute di monti, & colli che lo cingono;

similmente la bella Isoletta di peschiera postaui nel mezo, adornata dalla forte Rocca del molto Illustre, & strenuo Signor Girolamo Martinengo, nel vero non si puo negare, ch'egli non sia & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi e il bel lago, d'Idro, il quale ancor che sia piu tosto de piccioli che de i grandi, nondimeno e marauiglioso, si per esser circõ dato per diciotto miglia, da monti alti, arditi, pendenti, & minacciosi come ancora perche e talmẽte situato che si puo cõ uno sguardo cõsi derare la sua trãquilita, la bellezza, la lũghezza, & larghezza; Et oltra che produce sempre pesci delicati manda ancora fuora il fiume Chiese che non pur serue a'tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente molte fucine & forni, ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tanto accommoda la Città, rigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, che io potrei dire del fiume Mella, che serue a tante fucine & forni in Valtrompia; & a molte ville nel ladacquare i cãpi, & nel far girare i molini. Qual e quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grãdezza, di bõta, e di vtilita, al regale Ollio? No me per certo coueniente a lui per la fecondita, che egli presta a i campi che lo riceuono. Il quale passando per mezo di Valcamonica lũga piu di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare molte fucine & forni per conto di ogni sorte di ferri: ma facendo ancora il bellissimo lago Sabino, & dopo tante acque grandi che bagnano abondantemente vn grandissimo numero di possessioni, come vna fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. Et però considerando i gran beneficij di queste tante acque che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da piu fonti che adacquano il piano, si puo dire non pur sia felice per questi, ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poiche con queste rare doti, ella esalta anco l'Agricoltura assai piu di ogni altra Città di Lombardia. Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa cosi honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne i monti pieni di minere? dalle quali con gratiosissima industria si cauano vna infinità di ferri, & acciali; ma ancora qualche poco di argento & oro di manieria, che possiamo dire questa arte Metalica esser sorella dell Agricoltura; atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa, oltra che pasce le tante migliara di genti sparse per detti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Vulcano, fornisce anco molte Città, & prouincie di ogni sorte di ferri da lauorare & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, de arme d'asta, di spade, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia,

all'

all'Agricoltura alle fabriche a i nauigli, & a qualunque altro vſo humano.

Non e ſimilmente bella dote quella de'monti, donde ſi caua tutto di infinite pietre bianche al paro de'marmi? Lequali ſono perfette per far ogni ſorte di coloſſi, di ſtatue, di colonne, di porte, di fontane, & d'altri ornamenti belliſſimi, come a pieno moſtrano i tanti maeſtri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paeſe. Et oltra che ve ne ſono dell'altre marauiglioſe per le diuerſſime macchie lucide, ſi trouano ancor in alcuni luoghi de gli alabaſtri, de'porfidi, de i calcidoni, del agathe, & de diaſpri perfettiſſimi.

Qual e poi quella Città meglio ſituata di Breſcia? Laquale ſi vede primamente eſſer poſta, come Regina quaſi nel mezo del ſuo paeſe? & poi coſi accommodata, ch'e ancor quaſi nel mezo delle citta vicine. Percioche verſo Occidente e preſſo a Bergamo trenta miglia, & verſo l'Auſtro altro tãto, a Cremona. Poi ſi come verſo Oriente e lontana da Verona quaranta, verſo Siroco il medeſimo da Mantoua: coſi verſo l Aquilone da Trento ſi dilunga circa miglia ſettanta.

Parimente qual'e quella Città che ſia di lei piu forte? Laquale quantunque ſia ſpiccata da i monti vicini, hà però in ſe il molto bello & celebrato colle Chineo, ſopra il quale a guiſa di trionfante giace gloriosamente il ſuo fortiſſimo, & gran Caſtello, Il quale non ſolamente l'adorna con la ſua marauiglioſa veduta; ma come geloſo grandemẽte di lei, veglia giorno, e notte per difenderla da qualunque nemico la voleſſe offendere. Auegna ch'ella fortiſſima per li larghi, & alti terragli, ꝑ le groſſe & forti muraglie, ꝑ le ampie & profonde foſſe, piene di acque riſorgenti, & nõ meno e forte per li groſſi torrioni, & Baſtioni ꝑ le piatte forme & baloardi ſenza che fra i confini, e circondata da quattro fortezze ineſpugnabili: Gli Orzi, Ponteuico, Aſola, & Anſo.

Similmente qual'altra Citta e coſi ben dotata di acque limpide (Ella e copioſa di buoni & profondi pozzi, & accomodata di aſſaiſſime fontane correnti che ſi trouano in molte caſe di cittadini, ne i cõuenti di religioſi, ne gli hoſpitali pii, & per le ſtrade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici. Teſoro certamente rariſſimo, poi che adorna tãto la Citta nel veder quei canoni di bronzo gittar ſempre da alto luci diſſime acque, le quali cadendo in bei vaſi petrili, corrono per gli acqueduti ſotterranei per le vie, & per le caſe Oltra ch'e accomodata di mediocri fiumi; i quali non tanto ſeruono nel macinare grandiſſima quantità di biade, & in altre coſe aſſai quanto che ſpargendoſi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Laſciando poi in quello, che potrei dire intorno a i ſacri Tempi, a

i ben fabricati Conuenti, a i commodati Hospitali.& a i magnifici Palazzi & specialmente a quello del commune, il quale e si grande, si ricco, si marauiglioso, & bene accommodato di spatiosa loggia, che si puo dire nõ esserne un'altro simil in tutta Europpa; dico che la citta di Brescia e nel numero delle piu antiche d'Italia, & che si puo gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochissime Città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano cosi inclinate alle cose di pietà & al sustentar con limosine i poueri & particolarmente ne i tempi delle carestie.

Poi oltra di questo gran fondamẽto fu della sua felicita'quando ri trouandosi tirannegiata grandemente da Filippo Maria Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, uolontariamente si donò a i nostri Illustriss. Signori Venitiani nell'Anno. 1426. Dimonstrando maggiormente dapoi il suo gran ualore nell acerbissimo assedio di dui anni, che pati da quel Duca fin ch'egli (come disperato di soggiorgarla mai) abbandono la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal 1509. fino al 16. fu tenuta per ischiaua da gente Barbara onde nel Miserabilissimo anno del 12 per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del diuin Leone, fu crudelissimamẽte saccheggiata, & depopulata.

O ueramente mille uolte beata Patria poiche il gande Iddio non solamente la libero da quella dura seruitu: & la ritorno a viuer con tranquilla pace sotto si potẽti Signori (Signori dico di quella imortal Republica, che tutto il mõdo honora) quali sempre l'hanno trattata piu tosto da buona figliola, che da suddita, ma ancora fin da principio la pose nella medesima ꝓfessione ch'egli designo al nostro primo padre, & la fece patrona di un paese tanto grande & non da se fertile accioche maggiormente fosse veduta la vera intelligentia che ha nel trarre da gl'alti mõti, legne, & minere, da i duri colli beuãda, & frutti, dalle deserte valli, fieni, & grani, & dalle magre pianure diuerse rendite. Et non meno che fosse conosciutto il buon giudicio che ha nel leuare & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti imbrigliandole con palate di legnami grossi, con seraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni per condurle poi per sassosi colli scarpellati per argini grandi bene arborati, & per diuersi canali lunghi & alti. Cose per certo di grandissima ammiratione percioche fa uedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque a correre nascosamente coperte di terra; alcune a passare per diuersi vasi sotto a piu altre, & alcune ancor'a caminar'in alto per

ac-

acqueduti sopra alle piu grandi. Là onde si può dire che vna parte delle sue ricchezze sono (come si dice) poste in aere, conciosia che di cōtinuo giacciono sotto a molti casi della Fortuna; onde essendo rotti simili vasi inuoltati, colonnati, & puntellati (come piu volte è occorso ne i calamitosi tempi delle pesti, e delle guerre) resta priua della piu importante cagione delle sue ricchezze. Et pero meriteuolmente sono degni dogni laude tutti quei cittadini, che sono diligenti nel fare, & conseruare le sudete cose; ma molto piu meritano di esser commēdati quegli altri, che hauendo abbandonato le false grandezze godono giocondamente in Villa la vera requie, la grata libertà, con le honeste commodità, & giocose delitie che conuengono a coloro, che mirano sempre con locchio intorno a quel fine, alquale siamo creati dal Sommo Fattor delluniuerso. Imitando gloriosamente gli antichi Padri, i dotti Filosofi, glIllustri Principi, i Potenti Rè; & i grandissimi Imperatori, Iquali, come ueri heroi, anzi semidei conobbero chiaramente, che niun'altra felicità si puo trouare (se pur ven'e in questo trauagliato mondo) pari a quella che si proua nel dedicarsi al ben coltiuar la terra, laquale come amoreuolissima madre mai non manca nel mostrarsi liberalissima a tutti quei ueri figlioli, che nellaccarezzarla, nel nodrirla, & nello abbellirla sono sempre diligentissimi.

LA DECIMA OTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA

DI M. AGOSTINO GALLO

Sopra le cose diletteuole della Villa, & quanto, è meglio habitarui che nella Città.

Essēdosi partito messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quinzianello per andare all'altra sua della villa di Piedemonte, & passando dal Borgo di Poncarale trouò Messer Giouan Battista Auogadro cō amici ch'erano venuti da vccellare a perniconi co i sparauieri; essendo smontati sulla porta sua per desinare insieme, fu anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto vnito col giardino leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodita Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che voi Messer Giouan Battista, con la vostra innata gētilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi p andare a diporto sotto all'ombre del giardino, spinto dall'amor che ui porto son sforzato dir ui, che mi e stato caro l'hauer accettato la vostra cortesia, percioche non solamente mi hauete dato occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Principe, per esser accommodato di sontuoso calcamento, di vago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Citta, i quali (conoscēdoui p huomo di valore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa piccola villa.

Gio.Bat. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto geloso dell'honor mio non posso mancare, che non vi manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar in questa villa: Et tāto piu potro narraruele, quāto che egli amici cominciano a pssimarsi alla porta del giardino p andar a riposarsi secōdo la lor'vsanza. Et po cominciando

ciando dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso a stantiare in questo luogo, son certissimo che nõ mi riprenderebbono, ma più tosto, mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, ilquale abandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai uiuere al Mondo.

Voi per piu tempo hauete veduto quale sia stata la vita mia; & tutto mi è occorso per le cattiue compagnie. La onde finalmente (cō l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonare del tutto cotal generatione, & ritirarmi qui cō animo di viuer piu costumatamēte che potessi in q̄sto tempo che mi resta: Et tāto piu ogn'hora me ne trouo lieto, quanto io conosco, che si come quella vita mi era vn'inferno cōtinuo, cosi q̄sta mi pare vna vera sēbiāza del Paradiso. Percio che qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici da' quali io sono amato assai piu di quel che merito. Di maniera che possiamo dire ogni cosa che si hà, esser piu tosto dell'amico, che di colui che si possede.

Qual sia stata la uita di m. G. Battista & qual e la presente.

Essempio di vera amicitia, & liberal.

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar'a caccia, & vccellare; & hora ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi subito tutti gli altri fanno ogni buon'officio per addolcir quegll animi, accioche restino amici come di prima.

Cor. Veramente, si come mi è piaciutto vdir per quali cagioni voi hauete abbandonato la Città, & riduttoui in questa bella villa, nō meno questo del mātener tra voi la santa, pace, mi gradisce tāto, che mai nō lo potrei narrare. Che beata la Christianità, se p ogni Città, castello & villa si osseruasse questo modo diuino, nō il diabolico che oprano le lingue di Satanasso; non cessando di accender fuoco fra questo, & quello per aumentar'ogn'hora piu le ire, & le controuersie; glorian dosene dapoi come se fussero fatte cose degne di memoria.

Gio. Bat. Ancora ci possiamo contentare de i nostri contadini i quali non mancano d'amarci, & honorarci, con rispetto. Et guai a colui c'hauesse ardimento di offenderci, o fare nella terra qualche cosa sporca; percioche concordeuolmente lo scacciaressimo fuori de' nostri confini per sempre.

Cor. Parimēte questo non è poco bel modo per mantenere q̄sta villa netta di malfattori: Che per certo sono pur'infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono cotali huomini; onde non e poi marauiglia se vi nascono tāti scandali, & specialmēte molte fiate tra coloro che non tanto fanno il fratello cō essi maligni cōtadini; ma anco per

ogni ſcelerità (contra di qual ſi voglia in ſecreto,& in paleſe) li difendono sfacciatamente. Che ſi come ſono da biaſmare coloro, che li trattano da ſchiaui, coſi ſono da lodare quei cittadini,che han per cari i buoni, & i triſti ſe li tengono di lontano.

La pieta che ſi debbe vſar a i buoni conta dini poueri & non mai a i furfanti, & gabbadei.

Gio.Bat.Sappiate poi che non manchiamo di ſoccorrer loro nelle auuerſita,& farli creare,i figliuoli nelle lettere, & coſtumi, ſecondo la loro condi tione,ſouenendoli nondimeno con la borſa,o cõ la robba,quando non poſſono coſi in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona ventura: Et queſte ſono nel numero delle vere lemoſine,per non eſſer,ingannati, come ſempre auuiene de'tanti furfanti, e gabbadei ,che ttutodi van'attorno; dicendo diuerſe coſe colorate di pietà;meſcolate pero con mille ſuperſtitioni accioche(con queſte vie diaboliche)eſſi ſcelerati poſſano piu commodamente trionfare nella loro dishoneſta vita.

Di quei che tiranneggiano i poueri ne le uille.

Cor. O quanto ſarebbon'auuẽturati i poueri di q̃ſto paeſe, & d'altri pur aſſai,ſe p ogni luogo vi fuſſero gentil'huomini che faceſſero ſi fatte opere di pieta,& nõ li tiranneggiaſſero nella robba,nella vita, & nellhonore come piu volte vi ẽ fatto da molti huomini indemoniati.

Le belle doti del Borgo di Poncarale.

Gio Bat.Che penſate poi di quanta ſatisfattione mi ſiano le tante doti di queſto ſito non piu lungo di vn miglio & mezo,& altro tãto largo,il quale(per lungo piano)forſe non ha pari in tutta Lombardia. Primamente ſi vede ch'eglie di aere aſſai buono, vicino alla Città cinque miglia, abondãte di frumenti migli,,legumi,vini,& fieni:ma di lini non molto,i quali non ſono men belli de gli altri.Oltra che di arbori non ſolamente tutti i campi ſono beniſſimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie,che da ogni hora che il Sol riſplende vi ſi puo andar per tutte le contrade ſotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidiſſime? Che certamente voi potete andar per contrada alcuna, ò volgerui a qual parte volete, che ſempre non vediate diuerſe ſariole,fiumi,acquedutti,riuoli,& altre acque correnti:Lequali d'ogni tempo moſtrano(per modo di gara)di contender nel correre di continuo,come ben ſi poſſono mirare di vna in vna;percioche,qual corre a mezo di quale a ſera, qual a dimane,& qual di pari va con veloce corſo;Senza che(fra molte di queſte)l'vna ſotto l'altra & l'altra ſopra a quell'altra per canali con ſi bel modo caminano che paiono propriamente con arte fatte coſi per fare a ſtupir coloro che vagamente le rimirano.

Cor.Confeſſo hauer veduto piu paeſi di Lombardia che ſi acdaquano; ne però mai ho trouato luogo pari a queſto d'acque correnti; coſe in vero,che hanno nella diuerſità nella vaghezza,& nella vtilità del marauiglioſo.

Gio.

Gio.Bat. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa villa, cosi sono ancora il nostro tesoro; conciosia che irrigano abondãtemente tutte le possessioni. Lequali, oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel verno mezanamẽte calde, non meno sono ottimi a gli armenti che all'hora mangiano i nostri fieni; attesoche (per raccoglierne noi in grã copia) alle volte vi si sono trouate piu di cinquecento vacche, & innãzi, senza il buon numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione p la bellezza & per l'allegria che continuamente ci donano, ci sono anco di assai piacere, & vtilità nel pescare: Perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare: questo e il piu grande, percioche quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugamo hora questa sariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiaccino grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non e al mondo il maggior contento, che il veder venire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani, grandi, & piccioli (& tutti scalzi, con guade, con stambucchine, con zappe zapponi, badili, vanghe, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che veggono le acque diuertite altroue (entrando allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano alle anguille che fuggono alle lamprede che si infangano, alle rane, che saltano, alle buzzie che si nascondono, & i gambari che s'intombano.

La quantità de gli armenti, che ui mangiano i fieni.

Effetti molto dilettevoli del pescare.

Poi nõ so huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere vedẽdo gl'infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare, perche all'hora si vede chi chiude lacqua, & chi asciuga il vaso; chi corre, & chi salta; chi cade, & chi leua; chi ride, & chi cãta; chi piglia, & chi non sà tener la presa; & chi con cridi, & morse non fann'altro che a q̃sto, & quello dar la baia: Senza che alle uolte si e veduto (volendo tre, o quattro, o piu affrettarsi l'vn piu dellaltro, p pigliare vno, o piu pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, o fango. Onde per esser veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati & infangati, sentiuasi da tutti gli altri vn rumor grãde di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di vanghe, & d'altre cose assai; che p verità io non so qual ricetta si trouasse pari a questa p cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira q̃sta buona gente hauer (qualche volta) pigliato delle biscie per anguille, delle cague per lamprede, & de' rospi per rane? Tenẽdo poi in mano q̃sti cosi abomineuoli animali, p corer dietro a q̃sto, & quelloche ne ha paura. Per le quai cose, nõ meno all'hora si e veduto grã rumore p lo fuggir di molti, per lo pianger de fanciulli, per lo cridar di giouanette &

vogliamo,de quali(quasi sempre) ne mandiamo a gli amici non poca somma;& quello che serbiamo, lo mangiamo cosi fresco fresco; Et questa è la vera via del mangiare ogni buon pesce.

Cor. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto,à quello che si cuoce viuo.

Gio.Bat.Seguendo similmente le commodità,che habbiamo qui dico che pigliamo etiandio molta satisfattione da i buoni lattecini, che quasi tutto lhanno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de'buoni formaggi,& butiri freschi,più volte(per frugalita) mangiamo delle ricotte,fioriti,gioncate,capi di latte,latemelli,& altre somiglianti cose,hora pure come vengono fatte,& hora diuersamente arteficiate,per far le più delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli,di castrati,di pollami,di colombi,di anitre, di oche,di pauoni,di galline in diane,di carne salate,& di perfetti formaggi,ma ancor di buoni frutti,di cedri,di limoni,di arancI,di asparagi,& di artichiocchi.

Che non ui è comparatione dal pesce fresco allaltro.

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari,piu sereni,& piu lunghi, che non fanno a coloro,che habitano nella Citta? Percioche quando qui si scopre il Sole,iui a pena comincia a comparere il chiaro:Similmenre quando e nascosto nell'Occaso,si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di un'hora si uede bene.

Che i giorni sono piu lunghi in Villa che nella Citta.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro,i quali nõ pur gradiscono lo star in uilla ma amano etiandio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno che la oscurita della notte?Onde vedendo i uegghianti galli auenti il giorno cominciando ad allegrarsi(per hauer in odio le piume)subito si leuano fuori; ponendosi piu volte nel gran caldo a mirare, & contemplare l'allegro,nascimento della bellissima Aurora: mirando similmente la sua diuina chiarezza,che a poco a poco va crescendo,finche il Sole (mandando primamente innanzi di se quei primi a guisa di striccia, o fauille,d'ardente fuoco)co i suoi splendidissimi raggi ferisce prima le superbe cime de'monti altissimi, & poi uscendo pian piano fuor del mare, si fa compiutamente uedere splendentissimo.Scala certamente perfetta a tutti i belli spiriti per salire, & penetrare ne i diuini chiostri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni,che malamente si possono spiegare con lingua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'uniuerso,il quale(fra gli innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà)ci ha proueduto di vna tãto chiara luce,per aiuto di tutti bisogni nostri necessariissimo.

Che contento è uedere gli effetti diuini dell'Aurora & del Sole.

Che e poi quando egli si colca nelloccidental mare?Poiche quasi solamente

lamẽte quelli che ſtãno in Villa, poſſono veder, & cõſiderar'i diuerſi effetti, che fa col ſuo incomprehenſibile ſplendore ſopra la terra, ſopra le acque, ſopra i monti, & ſopra i nuuoli, facendoli parere molte fiate di diuerſiſſimi colori, & alle volte tanto roſſi, che pare propriamente che ardano inſieme con tutto il Cielo. Le quali coſe, pochiſſimi, ò niuno della Citta poſſono vedere, ne cõſiderar (eccetto coloro, che fan la guardia al Caſtello, ò alle mura della Città) ſi p eſſer impediti dalle loro caſe alte, & ſi anco p nõ eſſer tal proprietà de'cittadini, come di quei che ſtanzano in villa; Et queſto auuiene maſſimamẽte, pche vna gran parte ſtanno in piume in fin che'l Sole è alto; & altri p eſſer le maggior parte lanaiuoli, teſtori, ferrari, & daltre arti; bẽche leuino per tempo, nõ poſſono però a quellhore vederle, conciosia che ſtan rinchiuſi ne i lor occupati alberghi. Il perche ſi vede quanta differẽtia è tra eſſi & i lauoratori della Villa, i quali ordinariamẽte lauorano allo ſplẽdor del Sole, & quei della Citta nelle oſcure botteghe & tenebroſe caſe. Et però non è marauiglia ſe gli habitanti della villa ſono ſempre ſani, robuſti, & di vigoroſe ciere; & ſe (per cõtrario) q̃i della Città ſono ſqualidi, macilenti, & di poca lena, & di piu breue vita.

Cor. Si come mi ſono piaciuti queſti dilettheuoli diſcorſi, coſi non poſſo tacere quanto ſia la bella viſta (come voi ſapete) del caſamento mio della villa di Piedemonte, donde (per eſſer ſopra di quell'eminẽte colle) ſi può beniſſimo veder ſimili teſori dell'Aurora, come piu volte mi è occorſo rinfreſcarmi nel gran caldo; & inſieme inſieme pigliarmi gran diletto, nel conſiderar minutamente le varieta de'colori, che nella medeſima hora mi moſtraua di mano in mano nell'Oriẽte il Cielo, riſplendendo poi a guiſa di chiariſſimo chriſtallo ſopra i noſtri mõti, i quali pareuano dipinti di finiſſimo azurro meſcolato di lucentiſſimi raggi ſolari. Che per verità io non vi potrei eſplicare la centeſima parte dallegrezza, che ſentiua, & godeua lo ſpirito mio.

Le lodi del monte di Ciliuerghe, & de'ſuoi patroni.

Gio. Bat. Non è dubbio che glie da lodar'il voſtro colle, tuttauia mi parè più bellaſſai di quel di Ciliuerghe, il quale non ſolamente è accommodato in cima di caſamenti, ma ancora è adornato di giardini di prati, di vigne, di peſchiere, & daltre molte belle coſe.

Chi non dourebbe ſommamente deſiderare di goder quella ſi bel la proſpettiua lontana da'mõti Aquilonari, & che dalle altre parti ſignoreggia per molti miglia la pianura Breſciana, & altri paeſi? Sito veramente commodo per veder, & cõſiderar gli effetti dell'Aurora, & del Sole la bellezza del Cielo, lordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la ſerenità dellaere, l'altezza de'mõti, la vaghezza de'colli, l'amenità delle valli, & la ſpatioſità delle piaggie, & delle campagne.

Cor. O ben'auenturato monte, poiche nõ tanto già piu cẽrinara

d'an-

d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana, ma hora più che mai dell'eccellente Giureconsulto;e oratore Messer Lanterio, & da gentilissimi fratelli sei amato,abbellito,& ben coltiuato.

Gio.Bat. Non e ancora gran libertà,& commodità,lo stare in Villa,che quando vogliamo andar'in qualche luogo montando a cauallo per tempo, haueremo fatto(alle volte)le quindici, & vinti miglia innanzi che niuno possa vscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quanto ci piace,che per questo non ci vengono serrate le porte,come di continuo vien fatto alla nostra Citta, passate che sian poco più di vintidue hore.

Qual'altra liberta,& commodità può esser pari alla nostra?concio sia che nella Città ci conuien andar ben vestiti cō seruitori.& pieni di mille rispetti; sberettando questo, & quello assai volte contra il voler nostro;non parlò però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore:ma dico,che io cauo la berretta mal volētieri à quegli altri,che sono uoti di ualore,& gonfi talmēte di superbia,che si tengono offesi da ciascuno,che non gli honora al modo loro. Onde qui ci e lecito andare,& stare senza seruitori senza cappa,& senza saio:vestē doci come piu,& meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasmati da molti per nō andare,& viuer secondo le voglie loro, qui (nō essendo inuidiosi ò menabesse)non ci è,che del proceder nostro ci dia noia,ò censori.Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre donne,che a noi; percioche assai più si contentano di stare qui in vita positiua col godersi gratiosamente con noi in questa si pretiosa liberta,che di stare de matrone legate con tanti rispetti nella Città.

Altra libertà e quella della Villa nell'vscire & entrare, che della Citta.
Alcune seruitu della Citta, & la liberta della Villa.

Cor. Certamente che douete hauer loro nō poco dobligo di questa cosi lodeuole cōformità.Percioche conosco molte,che hāno tāto fumo nel suo camino,che nō patirebbono mai di star fuori della Città:Et questo auiene perche vogliono dogni hora poter'andar doue piace loro,& con più modi ben vestite,imbellettate,profumate,& gōfie di mille vanità,accioche maggiormente siano rimirate,& uagheggiate da questo,& quello che le vede.Non pensando mai in altro che discorrere qua, & la secondo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla,si fanno comedie,tragedie, giostre, bagordi,& torniamenti,ò la maggior parte del giorno starsi in porta, & alle finestre a guisa di donne pazze,& senza punto di vergogna;lequali sono poi,& saranno sempre scandalo a tuttta la Città: vsanza non antica gia; ma introdotta dapoi che i barbari hanno cosi corrotto co i mali costumi non pur questa Patria(che soleua essere essempio a tutto'l mondo di honestà)ma ogni altra ancora di tutta Italia.

Le cattiue vsanze delle vane donne.

Gio.Bat. Volesse pur Iddio che cosi non fosse (parlando però solamen-

lamente di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio e, che ogni hora piu cotal morbo va crescendo, mercè de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che so no cagione di questa sì vituperosa usanza: Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza che l'esseguir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le male donne.

Sententia contra le male donne

Si come alla cattiua figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i vermi, & per casa la sepoltura; cosi alla infame maritata, si debbono cauare gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani; o piu tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua.

Corn. Desidero che cessiamo da questo ragionamento (poiche non ui si puo prouedere) & che voi seguitiate il parlare delle contentezze, che qui godete sì felicemente.

Le cattiue opere di alcuni della citta.

Gio. Bat. Ancora dico, che in questa villa non si ode chi dica male d'altrui, come vien fatto alle volte sotto la loggia della Città, o nel le botteghe de gli artegiani, & altri luoghi: Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si voglia huomo, e donna da bene; non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedoue, alle donzelle ben create, & fin'alle spose di Christo claustrate. Ragionando etiandio di piu cose odiose da sentire; & massimamente del valere, o infondacar biade, & amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri conrtatti illeciti.

Poi qui non sono ambitiosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, ne che siano disleali, iracundi, vendicatiui, assassiui, & beccari d'huomini; & men vi sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiusti giudici, ne ingarbuliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridino, facchini, & brentatori, che vrtino, ruffiane, & meretrici che inneschino malefici & incantatori che fascinino, ariole, & fitonesse che indouinino, mariuoli, & taglia borse che truffino, & anco hippocriti & gabbadei che abbarrino.

Alcune cose abomineuoli della citta.

Qui finalmente non si veggono a strascinar'in prigione debitori, incarcerar per forza malfattori, mandar'in galea truffatori, cauar gli occhi ai stronzatori, tagliar le lingue ai bestemmatori bollar le faccie ai mariuoli, troncar le mani ai falsi testimoni, mozzar le teste ai micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar & scannar gli assassini. Spettacoli veramente di non poca compassione, di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grandissimo horrore & massimamente quando (alle volte) si mira la piazza fornita a guisa d'vna beccaria di carne humana.

Cor. Vi prego certamente che lasciate queste cose si spiaceuole da

sentire,

sentire, & che ragionate di quelle che vi fan viuer qui allegramente.

Gio. Bat. Chi non dourebbe adunque habitar'in villa, poiche non tanto vi si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquillità. & ogni soaue riposo, ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de gli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità delle valli, la prospettiua de' monti, lallegria de' colli, la vaghezza dei boschi, la spatiosita delle campagne, la fertilità delle possessioni, la uti lita delle viti, & la bellezza de' giardini.

Le ragioni per le quali si dourebbe habitare in uilla.

Similmente, chi non dourebbe habitar'in villa, vedendoui la diligentia de gli Agricoltori, la obedientia de' lor'armenti, in ben'arar & seminar'i campi, il bel crescer & raccoglier'i loro frutti, l'udir le canzoni delle villanelle l'incerate canne de' pastori le siluestre zampogne de' vaccari, & il dolcissimo cantar de' diuersi vccelli.

Cor. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delitie della villa.

Gio. Bat. Hora che ui sono piaciuti questi discorsi, voglio ragionarui ancora della medesima liberta che godiamo qui con alcuni or dini; che (quasi ogni giorno) osseruiamo; cominciando primamente a presentarci alla santa Messa, & com'e finita (salutatoci l'vn l'altro) c'inuiamo a caminar'il piu delle volte, verso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente e lunga, & dritta di tante miglia ma ancor'e molto larga, & accompagnata dalla bell'ostaria, che fu fatta essente da' nostri illustrissimi Signori nel 1484. per hauer'iui sigillata la pace col Duca di Calauria; oltra che e dotata da ogni lato di gran quantita di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo locchio nel mirar dogni parte tali cose, & la bellezza di quellampio Nauiglio veggiamo tuttauia andare, & venire diuerse genti dalle ville, da Brescia, o da Cremona; con le quali spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intendono di fare, o che hanno fatto. Vedendo anco piu fiate passare de gli amici, dei quali quasi sempre intendiamo qualche nouella; facendoui poi ogni cortese inuito per condurli a mangiare allegramente con noi.

De i spassi, che si godono in compagnia.

Similmēte dallhora istessa, qualche uolta andiamo a godere la villa di Poncarale, la quale (come sapete) e dotata di ameno colle, di vaghe pspettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini, di son tuose stanze, di limpide acque, & di cittadini bē creati co i quali spesse volte, hor quà, hor là ci godiamo amoreuolmēte insieme: Onde p esser madre della vostra non posso mancar, che non lami, & commēdi grandemēte quel sito posto dalla Natura, quasi nel cētro del paese, il quale p esser coperto di belle fabriche, a guisa dunalta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però nō è marauiglia se quei

Le bellezze di Poncarale.

gen-

gētilhuomini lo godono si lietamēte quasi tutto lanno come fanno.

Che dirò io poi della grādissima satisfatione che continuamente prēdiamo nel ricrear gli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Il quale, oltra la mirabil'allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mē te, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Le allegrie della Villa, & che la citta ne resta priua.

Appresso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto dì nel pascer gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettiue de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la verdezza dei prati, la bellezza dei giardini, & la vaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città, con tutta la sua magnificentia non puo uedere, & manco gustare cosi compiutamente, come noi facciamo: Oltra ch'ella resta priua del cantare de gli vccelli, che noi vdiamo giorno, & notte. Et se pur vi e che desideri vdir cantare vccello alcuno, si conuien tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si come noi fruimo il cantar dei nostri con libertà loro, cosi quei prigioneri sempre cantano sforzatamente; temē do di morir di fame se non cantassero. Per tanto, non e marauiglia se il cantar dei nostri e piu allegro, piu sonoro, & piu soaue (stando che cantando i lor amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, i quali co i lor tristi, & aspri accenti; non par che cantino, ma amaramē te pianghino la loro dura sorte; conoscendo che non possono cantar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, o a canto alle chiare, fresche & dolci acque, come faceuano. Per il che possiamo dire, che si come noi habitatori della villa ci assomigliamo a i nostri nella liberta & vita lieta; cosi quelli della Città si assomigliano a i suoi per conto della prigionia, & malinconia. Et di qui se uede che essi sono assai men prudenti dei detti vccellini: perche potendo, non vogliono vscire della Citta; come quei meschini si sgabbiarebbono uolentieri se potessero, per fruir la pretiosissima liberta, la quale fu tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Che gli uccelli della Città cantano per timore, & quelli della Villa per amore.

Chi mosse mai q̄gli innumerabili Romani a lasciar le grādezze p̄ andar a uiuere, & morir nelle loro Ville? se nō che conosceuan chiaramēte, che iui si troua il tesoro della libertà accōpagnata da tutte quelle delitie, che goder si possono da ogni sauio huomo in q̄sto mondo?

I grandi personaggi che sempre hanno habitato nelle ville.

Parimente ci hà indutto gia tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria, & daltre Prouincie, a starsene alle lor accommodate Ville, nè mai di alcun tempo habitar nelle Città? se non ch'eglino ancora conoscono benissimo ch'el viuer in Villa e il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si uoglia Città.

Medesimamēte chi spinge i Signori di Roccafrāca, di Barco, di Villachiara,

lachiara, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Caualieri, con tanti al tri nobili, a viuer di continuo alle loro Ville? se non che per esperientia veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie che non sono quelle che trouar si possono nella nostra Citta; La quale, p esser piena di litiggi, & di trauagli, non è piu quella che era nel felice tempo de'nostri auoli, & bisauoli, i quali, con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimaua nõ esser altro maggior tesoro, che la pace, la carità, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassero adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorebbono pacificamente viuer nella quiete, io son certissimo che vi darebbono quel castigo che le nefande lor'opere meritassero.

Che la città non e quella che suleua essere.

Cor. Quantunque ognhora piu mi piaccia il vostro lodar le cose, che si godono si felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se vi pungessi) mi pare che trappassiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fu sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

Gio. Bat. Se io dicessi ciò che ho detto cõ quellanimo che alcuni dicono (che nõ mi par di nominare) cõfesso che lo farei da ingratissimo cittadino; percioche, senza cõparatione, vi sono assai più le persone da bene che non son'i tristi: ma ho detto solamente queste cose, accioche si conosca meglio, che tanto piu si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmenre non sono le città.

Cor. Si come accetto la uostra intentione per buona, cosi ui prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. Giouan Batista dispenla il tempo.

Gio. Bat. Primamẽte, per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tẽpo presente io mi trouo a qll'hora co'i cõpagni doue cõ gli sparauieri ci procacciamo d'andare quà & là; trauersãdo piaggie costere uignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie & altri luoghi; hora in compagnia & hora separati per pigliare piu pernicom che possiamo. Et a qsto modo andiamo stozzando insin'ch'e passato terza; Et giũti a casa assai uolte mãgiamo insieme'cõe stamane hauete ueduto; ragionãdo mẽtre si mãgia, nõ solamẽte di quãto si e trouato, & preso & de gli accidẽti contrari, o fauoreuoli che sono occorsi; ma ancora daltre cose piaceuoli fin che giũge lhora di riposarsi o di diportarsi secõdo che a tutti piace. E dapoi qsto ordinariamẽte ci trouamo ancor insieme, occupãdoci chi a leggere, chi giuocar a carte, chi a tauoliere, chi a scachi, & chi si pone a cãtare, o sonare, cõe vederete poco dopo, che sarà sonato nona: Trastullãdoci in qste cose cõ modestia fino al tardi, fuggẽdo quãto si può il grã caldo, come richiede la stagiõ presente.

ſente. Et come habbiamo cenato, quaſi ſempre andiamo di brigata pian piano per la terra; hora a caſa di queſto amico, & hora a caſa di quellaltro; per veder delle vaghezze de'lor giardini, de gli horti, delle peſchiere, o de' fonti accompagnati d'alcuni bei ricetti. Ne'i quali ragioniamo al freſco con dolce trattenimento; come ſpero anco queſta ſera di farui veder ſimili coſe & con voſtra ſatisfattione, & ſon certo che voi giudicarete non eſſer manco la ciuiltà col candore della politia, & buona creanza in queſta picciola Villa quāto ſi ſia nella noſtra Città, ò in altro luogo. Che direſte poi quando alle volte ci à occorſo trouar le noſtre gētildonne nella medeſima hora prender diuerſi piaceri al modo loro, andando per la Villa a veder delle dette vaghezze cō ragionar'ancora a canto di qualche peſchiera, o chiaro fonte? Et noi ſalutatole con le debite accoglientie, entrar'a parlar cō loro di coſe allegre, accompagnate hora dalcuni bei queſiti, & hora da piaceuoli motti, ò da honeſte beffe: Senza che ponendoſi qualche vn di noi a ſonar di liuto, o di viola, o daltro ſtromento ſimile, veder leuar la moglie, & prēder il marito per mano, il padre la figliola, il figliolo la madre, la nuora il ſuocero, il fratello la ſorella, il zio la nipote, il compare la comare, & coſi gli altri di mano in mano danzando tutti lietamēte con ogni honeſtà, & purità. Che Iddio voleſſe, che'l general ballare di hoggidì fuſſe di tal maniera; percioche non vi naſcerebbono i tanti enormi peccati, & ſcandali grandiſſimi, che tutto il giorno naſcon per tutta la Chriſtianità. Poi finito queſto giocondiſſimo ſpaſſo, le accompagniamo con dolci ragionamenti di vna in vna alle ſtāze loro.

Del ſincero balare.

Cor. Tanta è la voſtra bella gratia che tenete nel recitarmi q̄ſti ſtupendi ſpaſſi, che mi ſento vſcir fuor di me; dubitādo piu toſto ſognar mi q̄ſte coſe, che vdirle dalla voſtra voce come odo, & credo ꝑ vere.

Gio. Bat. Certamēte quāto ſinhora vi ho narrato, e ſon ꝑ narrarui; tutto è & ſarà la ſemplice verità. Cōfeſſo che alle volte odo uolētieri, qualche honeſta beffa, ma però nō ne ſaprei pēſare, nō che affermare

Cor. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideſte, quando Meſſer Giulio Emiglio diſſe hauer paſſato in quattro ſalti il Nauiglio per aiutar dal cane il ſuo ſparauiero, ſenza bagnar punto i ſui bianchi ſtiualetti.

Gio. Ba. Sappiate chegli diſſe il vero; percioche per cagion della gran ſecchezza, quel'acqua e molto baſſa, & eſſo leggiadro di gamba. Ma hauete ben hauuto gran ſuggetto di ridere, ſe haueſte vdito il noſtro dolciſſimo Gauaccio, quando ci conto il caſo marauiglioſo, che occorſe a lui, & alla conſorte nel paſſar'il Chieſe.

Cor. Ben che io non habbia mai conoſciuto queſto gentilhuomo per preſentia; ho però più volte inteſo; che nō ha pari per narrar coſe

ſtupende da ridere.Che quando vi piaceſſe di dire,come fu queſta hi ſtoria mi farete coſa grata.

Gio. Bat. Hauendo la giouentu di queſta terra tolto una copia di pifari per ballar'a queſto San Bernardino, & io parimente hauendo inuitati piu gentil'huomini;fra quali ſcriſſi anco a lui, eſſendo in Carpenedolo, & giunti quaſi tutti, lauatiſi le mani per porſi a menſa, ecco ch'egli comparſe,con gran contento d'ogn'vn di noi:Onde beato colui che piu toſto corſe ad abbracciarlo:Che per verità,non ui potrei eſprimer'il gaudio che ne ſentiſſimo:percioche erauamo certiſſimi ch'ei ſarebbe ſtato il condimento d'ogni noſtro ſpaſſo. La onde pigliatolo per lo braccio deſtro il valoroſo Conduttiero, il Signor Camillo Auogadro, e per lo ſiniſtro il ſuo Luogotenente, Meſſer Gio.Antonio Cauallo, lo poſero per capo di tauola: Nè a pena ſi fu poſto a ſedere,ch'egli comincio a dire.

Delle ſtupende coſe del Ganaccin.

Signori, innanzi che pigliate coſa alcuna per mangiare, ui prego che mi aſcoltiate d'vn caſo che ſtamane m'e occorſo nel paſſar'il Chieſe.Ma perche dubito che ſarete molto duri a crederlo vi ſupplico con tutto il cuore,che ſe mai deſte fede a coſa che vi diceſſi,mi crediate q̃ſto:Et noi aſpettãdo vna filiſtocca ſecõdo il ſuo coſtume,ci poneſſimo a mirarlo fiſſamẽte in faccia:Et egli ſeguitãdo diſſe.Non potendo io mancare al corteſe inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo, montai a cauallo con la mia conſorte; e giunti per paſſar l'acqua del Chieſe,mi poſi a far'il vado,& ella ſeguẽdomi(non ſo a che modo cade da cauallo nella piu alta parte. Baſta che fui tanto preſto a ſmontar nel bel mezo,& ripigliarla in braccio, & metterla in ſella,& raccogliere il capello,il velo, e le pianelle,)che andauano qua,& la,& rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non pote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate,che a pena hebbe finito queſta coſi forbita ciancia che tãto fu il rider che venne in tutti noi,che fuſſimo sforzati a leuarci da tauola,& andare chi in qua,chi in la col corpo a terra. Et mẽtre che rideuamo ſi ſaporitamẽte,leuãdoſi anch'egli in piede,ſi poſe a giurar piu volte che quanto haueua detto era veriſſimo.Et noi quãto piu radoppiaua cotai giuramenti,tanto maggiormente ſcoppiauamo di ridere Di maniera,che vedẽdo egli le coſe andare in lungo,e che'l tãto giurare era riputato vano,finalmẽte come ſtanco diſſe.Sappiate Signori che quãtunque io habbia detto il vero,nõdimeno per eſſer coſa difficiliſſima da credere,ancora io ritorno a giurare,che non ne credo niẽte.Et noi udendo queſto,pure allhora entraſſimo a ridere dico talmẽte che'l petto,& le maſcelle non ſolo ci doleuano fieramẽte,ma etiãdio ci ſi ſarebbono potuti trarre ad vno ad vno tutti i dẽti. Finalmẽte

quando piacque a Dio ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore, mai non si fece altro che ridere, & non solamente per le cose dette;ma ancor per altre stupende nouelle,ch'egli con gran vehemen tia tutta via raccontaua,impastate pero sempre al modo solito. Basta, che se non fosse stato, che tutt'hora giungeua gente di fuorauia per ballare,non so quando ui si fosse posto fine.

Cor.Ditemi ui priego,che mente è quella di questo singular ceruel lo, quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, ò pur pensa egli di farle credere, o le narra credendosi ch'elle siano vere?

Gio.B.Piu uolte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio; onde sempre è stato risposto per coloro,che hanno hauuto lungamẽ te sua prattica,per non rider mai (mentre le racconta) che egli le nar ri per cose certe.

Cor. Questo è bene humore,non pur sopra gli altri humori mira bilissimo,ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

Gio.Bat. Sappiate poi, ch'egliè stupendo nel gloriarsi di medica re huomini,donne fanciulli,caualli,buoi,vacche pecore, cani, spara uieri,astori,falconi;& saper scacciare spiriti,maleficij, fatturie: & per contrario fare strigarie,& malie per stroppiare, & far morire ogni sor te di persone,& di animali. Ma tutto è niente, se non quando disputa co' dotti di Astrologia,Chiromantia,Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di scientia Logicale,Fisicale, Canonica le,Theologale,& di quante altre furono mai. Et com'ei vede che so no conosciute per colorate,palleate,e sofistiche,& che nō può mante nerle al martello (come si dice) subito mette man a certi suoi chiri bizzi sillogistici,& empiastrati con vna scienza cabalistica molto ec celsa,& esprimendola con tanta vehementia di parole, e di acuti stri di,che non solamente confonde qual si voglia dottissimo,ma sforza ancora quanti audienti ui si trouano a crepar di ridere.

Cor. Voi maggiormente m'accendete il desiderio di conoscer que sto miracoloso intelletto;che se mi farete degno d'udirlo, ho per fer mo che mi giouara assai piu,che non mi fecero l'anno passato i tanto lodati bagni d'Acquario.

Gio.B.Io spero che ue lo farò goder fra dui, ò tre giorni,per essere andato a medicare alcuni vccelli,& caualli a certi gentil'huomini no stri in Bornato,& Callino(Ville veramente piaceuolissime)& son cer tissimo che uoi hauerete per molto cara la natura giocondissima di q̄sto raro spirito;alquale,fuori che poche uolte,ò non mai, si può cre der cosa che dica (p compiacersi molto di q̄sto)e poi da tutti hauuto p accostumato,benigno,cortese,fedele,e pieno di assai uirtu.Et tanto

più

più lo goderemo dolcemente, quãto, di che dimane i nostri cõpagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, cauurioli, cerui, & altri animali, che si trouano ne' piu gran boschi del Bresciano: Cominciãdo a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiara, & daltri di mano in mano fino a Virola, Pralboino, Gambara, Asola, Carpenedolo, & Caluisano. Impresa certamente dogni gran Prencipe; alla quale si trouaranno molti Signori, con vna infinità di Gentil'huomini, & daltre genti, che hauranno il fiore di quanti cani si trouano in questo paese. Che a cercar solamente le fere che sono ne' boschi Martinenghi, non vi vorrà manco di quatro giorni, & forse più.

D'una caccia generale.

Cor. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, & di possessioni fertili, che sono il fiore del Bresciano. Ma piu si può dire, che sì come quella antichissima famiglia, è la piu ricca di possessioni di tutte laltre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta milla, è medesimamente la piu copiosa dhuomini strenui, magnanimi, & illustri. Che laciando quelli che valorosamente sono morti solo a' tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustriss. Signori, & daltri Prencipi: adesso piu che mai ve ne sono in gran numero, che per le lor prodezze, hanno da farsi immortali.

Quanto è ricca & illustre la Famiglia Martinenga.

Gio. Ba. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gli amici che cominciano a comparir di mano in mano nella sala grãde al modo solito. Et però è bene che anco noi vi andiamo per goderci con loro ne i piaceri, come vederete.

Cor. Et questo mi sarà sommamente caro, conciosia che desidero di vedere il loro virtuoso procedere.

IL FINE DELLA XVIII. GIORNATA.

LA DECIMA NONA GIORNATA

DELL'AGRICOLTVRA,

DI M. AGOSTINO GALLO,

Sopra diuersi spassi dell'vccellare, della caccia, & d'altre cose.

HAuendo in seguente giorno desinato M. Gioan. Baptista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della villa, partiti che furono i seruitori, gli parse di cosi incominciare.

Hora che cosi soli habbiamo finito di mangiare, mi sarà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parso di quanto hauete veduto dopo i ragionamenti di hieri; perche intendo di parlarui poi delle cose che di tempo in tempo faccio in questa villa.

Cor. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentite hieri da i vostri compagni, & non meno le belle stãze, giardini & peschiere, che mi faceste ueder per la terra.

Lode del sito del Borgo.

Lodo poi l'amena strada del molino, che stamane godessimo con la bellezza ch'ella porge per esser dritta, lunga, & da ogni lato uaga d'ombre accompagnata da quel suaue mormorio, che continuamente fa l'acqua della Mora nel far correre uelocemente sei rote, che seruono al Mollino, alla rasica, & alla macinatoria, Oltra che lodo parimẽte ancora tutto questo territorio, per essere dottato di tante buone cose. Onde meriteuolmente è degno, che egli sia chiamato; Il bel Borgo di Poncarale.

Gio. B. Hauendoui da dir piu cose, è bene che ci leuiamo di qui, & che andiamo colà sotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi, cosi andãdo, di questo pergolato, ui pare ch'egli sia posto, & fabricato cõ ragione?

Cor. Vi giuro, che io non so doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

Gio. Bat. Similmente che ui pare di questo horticello, che l'accompagna tutto a mezo di con si bella prospettiua?

Cor. Chi nõ dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete usato nell'accommodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & aranci, & non meno i bei uasi pieni di mortella di maggiorana, di basilico, di garofani, di viole, & d'altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i uiali ben salegati?

Gio. Bat. Poscia che cosi ragionando siamo peruenuti in capo senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci un poco in mezo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia, il cortile, & vede quanti passano di rimpetto alla porta per la uia.

Cor. Certamente che questa è vna mirabil prospettiua.

Gio. Bat. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa veduta, & voltiamoci in su andando dietro a questa peschiera cosi passo passo ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la marauigliosa uaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' pesci che si riposano cõ si bell'ordine sotto la ombra di q̃lla bella fronduta siepe.

Cor. Pare che questi pesci si siano posti cosi per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

Gio. Bat. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse qui il nostro delfino, uedreste i stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

Cor. Dunque uoi hauete in questa peschiera un delfino? Quasi che non lo posso credere.

Gio. Bat. la verità è, che ui habbiamo un carpenotto grosso forse di cinquanta libre: Ilquale chiamiamo per delfino, & egli cosi intende & uiene, percioche, si come p natura ogni delfino si compiace molto di star appresso a gli huomini, cosi q̃sto matto pesce si gode di star doue ode, ò uede della gente: & massimamẽte fa q̃sto, quãdo uerso la sera corre quà, & là, prendendo il fresco per modo di giuoco: Perche, mẽtre dura l'eccessiuo caldo nõ compare, ma dimora la giu (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et ueramente io pagarei vna bella cosa, che uoi fuste stato qui hoggi otto giorni, quãdo dopo cena ci uennero le gentildonne di Poncarale, accõpagnate da quegli honorati gentil'huomini: Lequali entrando nel barchetto, che vedete a pena furno dentro, che subito cõparse lor dinãzi questo si glorioso pazzo, cominciãdo a guizzare, & saltare piu uolte intorno al barchetto, dico tant'alto come se fusse stato un ualẽte curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. La onde, hauendo q̃ste gentilissime Madonne riso nõ poco p questa si bella festa, la Magnifi-

Le stupende cose d'un marauiglioso pesce.

ca madonna Lodouica Gauarda si gittò vn mezo pane legato con lo spago; Il quale abboccatolo, & tenendolo benissimo ella sel tiraua die tro per lacqua, secōdo che 'l barchetto andaua, come se fusse stato vn cagnoleto. Et per verità non potrei dir' il rumore, & ridere che faceua no quelle nobilissime madōne per li mirabili effetti di questo cosi gio coso pesce, & di tāti altri grossi, & piccioli che lo seguiuano per cagiō del pane, chegli tutthora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamo sù la ripa, seguitando di mano in mano q̄sti stupendi spassi, andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmēte essendo durato questo gioco per vn pezzo, il valēte pesce diede vna tale tirata, che strepo, p forza lo spago di mano a quella honoratissima Madonna: facēdone poi gran festa, & trionfo andando sù, & giù p vn altro pezzo, & sempre cō grādissima cōpagnia di pesci. Et non ostante chegli fusse seguitato da tutte cherano nel barchetto con bagordo, di gridare, & ridere, & di battere le mani, nōdimeno mai il valoroso pesce nō si sgomētò; anzi (cosi andando) tene sempre il capo sopra lac qua, mostrādo il pane, fin tanto li parue essere cōmodo di fare vn bel salto, p intōbarsi nella sua grotta, come allimprouiso fece. Per lequai cose mai altro non vi si fece q̄lla sera nellaccompagnar quelle Signore a Pōcarale, che ragionare, & ridere di q̄sta cosi marauigliosa festa.

Cor. Per certo mai non intesi, che vn pesce si dimesticasse tanto, & manco facesse cosi stupende cose. Che nel vero, se altri che voi me lha uesse detto, io dubitarei che non fussero sogni del vostro galante Gauatcio. Ma per quel che veggo, siamo, cosi ragionādo, giunti a questa vaga grotticella, la quale comincio a vedere con quanta arte è stata da voi accommodata con belle anticaglie, & mirabile ordine: lequali non solamente ci prestano grā satisfattione nel considerarle di vna in vna, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

Gio.Ba. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secōdo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le cōtētezze che lhuomo può hauere in q̄sto mōdo, vna delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinente allhóre, delle quali mētre che egli viue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde, sapendo io quanto ne debbo esser geloso, ho pensato di darui conto della vita che di tempo in tēpo faccio qui, accioche giudichiate poi, se coloro che tanto mi ca lunniano, hā cagion di farlo, ò nò. Adūque, sì come hieri vi dissi che pigliamo ogni giorno piu perniconi cō gli sparauieri, vi dico parimēte chetosto faremo correre le lepri, bēche sarà spasso breue p li migli & meliche che le saranno a guisa di solti boschi. Et passati questi piace

ri,

ri, ci trastulerenio col can di rete. Et auenga che questo essercitio sia fa ticoso, nondimeno e di grande spasso, & di certa vtilita, per ritornare a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie Et quātūque la piu parte de'nostri cani cōducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, ó altri vccelli, tuttauia fanno tanto presto che se ne piglia in quantità. Et però e di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che le riducono tutte d'un campo in vn sol luogo: perche traendo le la rete adosso, vi resta anco prese tutte in vn colpo solo.

Dell'uccellare col can di rete.

Cor. Si come hieri ui dissi ch'io veniua dal mio singolar patrone il Conte Gio. Frācesco di Gambara: dico non meno che fra gli spassi mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piacque vltimamēte molto l'uccellar d'un suo eccellētissimo cane fatto venir della Marca il qual'entrando in ogni cāpo di prato, di stoppia ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i cōfini, & poi gridādo, & rotādo intorno intorno, si ristringeua ogn'hora piu di man'in mano, fin che cosi a poco a poco haueа riduto nel mezo tutte le quaglie che vi si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamēte tre volte la rete il suo valēte uccellatore, ne pigliò trenta sette, ne piu volse vccellare per essere hora di cena. La onde venēdo noi a casa quel cane nō fece mai altro che saltare & festeggiare, con diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare con uoci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouita il detto Signore mi disse, che sempre faceua cosi quando egli vedeua esser fatto buona presa: & per contrario, come se ne pigliauano: poche, o niunè, non tanto non festeggiaua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo malenconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridotto in un luogo tutta quella sorte d'uccelli, che egli haueua trouati; faceua distintamente certi segni, per li quali s'intendeua s'erano quaglie, o pernici, ouer fagiani.

Le stupende cose di un cane di rete.

Gio. Bat. Si come a tutto il mōdo e noto, che questa famosa casa di Gambara e nel numero delle piu antiche & delle piu nobili d'Italia & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri: cosi nō e marauiglia, se fra quelli ui e ancora questo nobilissimo spirito; Il quale nō solamēte e dotato di buone lettere in piu facoltà, ma ancor di prudēza di bōtà, e di liberalità. Oltra che stādo al suo bel Pralboino continuamente si diletta della musica dell'Agricoltura (essendo stato primo che ha introdotto in qsto paese la floridissima herba della medica) della caccia, dell'uccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi che conuengono ad un tanto Personaggio. Si che non e marauiglia s'egli ha un cosi stupēdo cane di rota: cōciosia che dogni sorte di buoni cani di rari uccelli e sempre ben fornito; & se ancora hà speso felicemēte gli anni suoi in simili piaceri, non mācādo mai di studiar le sue

Lode della casa Gābaresca, e del Conte Gio. Francesco.

peterminate hore, componendo corregendo qualche buon libro co me al preſente ha ridutto a buon porto,& non ſenza gran fatica,quel lo di Pietro Creſcentio,il quale era talmente ſcorretto,che non ui era huomo,che poteſſe cauarne cõſtrutt'alcuno.Sẽza ch'egli è ſtato mol to prudente,hauendo ſempre abhorrito l'habitar nella città,& gli ho nori che ui haurebbe hauuto degnamẽte.Che, ſi come ha beniſſimo conoſciuto eſſer'ombre,& vanità che rodono tuttauia gli animi gẽti li,ꝑ cõtrario ha ſempre appꝛzzato la libertà della uilla,& la felicità che ſi troua nell'Agricoltura,godẽdoſi negli honeſti piaceri cõ gli amici ben creati,& virtuoſi,de i quali ſempre appreſſo di ſe ne ha hauuto co pia. Poi fra gli ſpaſſi dell'vccellare che mi dilettano, dico che io pi glio de'quagliotti d'Aprile,& d'altri meſi,col farli chiamar'amoroſa mente dalle quaglie ingabbiate, come cari amanti. Effetto ueramẽte cõtrario a quello che vſano le ciuette,i dughi, i ſmerlini, ſparauieri, aſtori,& falconi,conciosia che nõ mai cõ voci amoroſe,ma ſolamen te cõ ſcherzi,con gabbi,o con griffe,ò con becchi conducono queſti, & altri vccelli alla morte. Et chi nõ pigliarebbe molto ſpaſſo,uedẽdo prima i quagliotti cõ la loro ſtrepitoſa,& roza uoce a cãtar i lor'amo ri,& eſſer riſpoſto,ſoauemente da una eccellente quaglia? La quale, tãtoſto ch'è udita da vno,da dui,ò da più,gli sforza a caminare uerſo di lei,& delle paratelle mappate ſottilmente di rete, che non ſoprauã zano le biade,ne'prati ne'lini doue ſi põgono: Che alle uolte, a pena ſono diſteſe, che quei meſchini ui ſono giunti, onde trouandole per modo di ſiepe,& ꝑ deſidero ſi di paſſarle ꝑandar appreſſo lei,ſi ficca- no, & s'intaſcano talmente dentro, che conoſcendoſi eſſer diuenuti prigioni (bẽche ella affretti il cantare)i pouerini più non le riſpondo no. Io vi prometto che ne ho veduti alcuni che ſi poneuano a volare paſſar le rete,ma come la toccano(temẽdo a guiſa di ladri)ſi ritirauano a dietro, Nõdimeno,uedẽdo poi la quaglia accelerar'il chiamarli a ſe,finalmente entrauano cõ impeto nella ſacca della rete nõ men d' un braccio uerſo la cãtatrice. Et bẽche queſti vccelli ſiano all hora po co buoni da mangiare (atteſo che ſi ſtruggono d'amore)nondimeno ſono perfetti ꝑ dare a i ſparauieri, & per caſtrare a modo de capponi.

Del pigliarei quagliotti con la cantarella.

Voi ſapete poi,che queſti goſſi vccelli ſono apprezzati in Venetia al la Primauera;sì ꝑ vdirli cantare,& far riſuonar quei canali cõ ſpezzar ſi a gara il petto,come anco,perche ſentendoli tutta la mattina,inducono ſoaue ſonno. Che in vero io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceua ſolamẽte tre,o quattro ma mauh,& ſette quacquera, vno ſcudo d'oro,& ſe ne faceuano otto,o dieci,pagarli ſin dui,e tre ſcudi.

Quanto ſono pregiati li quagliotti in Venetia.

Cor. Marauiglia è q̃lla che ſi fa ĩ Napoli il meſe d'Aprile,& di Maggio,che piu ꝑſone tẽgono quagliotti ꝑ cõbattere, le quali uanno ꝑ la

Del combattere i quagliotti in Napoli.

Città

Città inuitandosi nelle case;o ne' gran palazzi de' Signori; dãdoui pri mamente alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezo della tauola longa, doue hanno da combattere. Et posti che sono vn per capo (tacendo pero quanti vi si trouano, perche altramente mai non combatterebbono) mirandosi prima lun laltro con graue orgoglio, come se fussero dui caualieri ridotti in steccato, si metton a caminar velocemente lun contra laltro. E tantosto che son giunti al miglio, cominciano a scaramucciar talmente, che essendo de' valẽti non solamente si cauano piu penne, ma del sangue assai, innanzi che finiscano la battaglia, laqual ordinariamente, dura fin che lun fugga uinto dallaltro. La onde, non pure il patrone del uincitore guadagna la scomessa picciola, o grande, ma oltra allegrezza, e lhonore che ne consegue, uolendo uendere, trouarà i dieci, i quindeci i uinti, e piu scudi, e massime s'egli sara stato uincitore altre uolte.

Gio. Bat. Vogliovi narrare ancora io la eccellẽtia dalcuni uccellatori, che pigliano q̃sti uccelli col quagliarolo di osso, & a gara di ogni ualẽte quaglia, come pochi dì sono occorse al mio Pedretto. Che hauẽdo il nostro gẽtil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Fallapane da Oriẽte, p̃ pigliar un suꝑbo quagliotto cõ la cãtarella, il detto mio seruitor nascosamente tese anch'egli dallaltra parte le sue a canto di vna folta onciata, onde cominciando a sonare benissimo il quagliarolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamẽte, il buon quagliotto si fermò p̃ un poco in mezo del campo, rispondẽdo però gagliardamente all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmẽte piu la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pedonare uerso del sonatore, & cosi fu preso. Onde accorgẽdosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro di innanzi che osasse comparir tra noi.

di una burla fatta al bon Gauaccio.

Cor. Non solamẽte io mi marauiglio della eccelentia di questo uostro uccellatore, ma piu mi stupisco della patientia che hebbe q̃sto benigno gentilhuomo, non hauẽdo subito tratto di stizza in terra la gabbiola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

Gio. Bat. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gentilhuomini che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi vccelli, contrafacendo la uoce della quaglia benissimo con la bocca loro, nondimeno ho pẽsato di dirui vn nouo modo, che fa un nostro cittadino nella villa di Chiari, il qual piglia quãte quaglie si trouano in ogni cãpo di miglio in una volta con un quagliotto acconcio p̃ questo effetto: la qual cosa e tãto piu marauigliosa; quãto che cõ la quaglia cantatrice si pigliano solamente i maschi di uno in vno, & con questo (cantando bene) non pure si pigliano tanto le femine, quanto i maschi: ma ancora

Del pigliare gran quãtità di quaglie col quagliotto.

se fossero cento insieme(& piu assai)nõ scampa quagliotto ò quaglia.

Cor. Mi sarà carissimo se mi direte la via che si tiene a pigliar questi vccelli,& da che tempo si può far questa cosa.

Gio.B. Il tẽpo proprio di pigliarne in quãtità,è quãdo cominciano a mettersi insieme nel mese di Agosto,p andar di notte in Africa, mẽtre che la Luna presta loro il lume,& quiui dimorate fino al ritorno della Primauera,come la natura lor ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi,& grã freddi. Hauẽdo adunq; un quagliotto che sia stato in gabbia alloscuro dal principio d'Aprile p tutto Luglio,sia portato due,o tre hore auãti giorno nel mezo dun cãpo di miglio,p che cãtando bene,non solamente veniranno appresso lui quante quaglie ui sarãno,ma anco tutte quelle altre,che ludiranno ne i prati,o ne gli altri migli.Onde leuatolo dapoi che sarà venuto giorno, come nõ ui sarà rugiada; siaui accõmodata da vn capo la piõbina mappata; e tirato poi le sonagliere di mã in mano dallaltro capo sino alla detta rete:a qsto modo si pigliarãno quãte quaglie e quagliotti vi sarã vẽuti.

Cor. Per quanto tempo si puo far questo giuoco?

Gio.Ba. Ordinariamente quegli vccelli, che si partono da questi paesi,cominciano(come ho detto)al primo lume dalla Luna di Agosto,& in quindeci,o venti notti non restano in queste contrade,eccetto quelle quaglie,che couano , ouero che hanno i figliuoli che non possono volare,ouero che sono troppo grasse:& queste sorti sono solamente,che alla Primauera si trouano in queste parti.

Cor. Dunque a questo modo venirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

Gio.Ba. Non solamente(per lordinario)fanno due volte, & i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto,o che hanno scosso:ma ancora vi sono non pochi vccellatori,che vogliono,che le medesime couino due altre fiate , mentre che dimorano nell'Africa,pcioche si vede , che quantunque siano pigliate a millioni con diuersi modi nel passare il mare due volte allanno(cioè nello andare , & nel ritornare)nondimeno ne ritornano alla Primauera infinite schiere.

Cor. Quanti oui puo fare ogni volta vna quaglia?

Gio.Ba. Si dice che amazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido,si perdono piu di cẽto vccelli;percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima volta non meno di sedeci oui (computando luna con laltra,)& che le femine che nascono da questi,ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna; aggiungendoui anco che la madre non fa manco la seconda volta di dodici,è da creder che passino piu di cento,sin cento dieci.

Cor. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti?

Gio.

Gio.Ba. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in vna cassa che sia priua di aere innazi che comincino a cantare, & accioche possano beccar'il miglio che hanno nelle gabbiole, vi si mette nella cassa aperta la lucerna per vnhora la mattina, essendo però ben chiuse le fenestre, e ogn'altra cosa che potesse render'aere, e p vn'altra la sera: Tenendone, quattro à questo modo, a fine che se vno, ò dui non cantassero bene, ne fusse almen'vno che non mancasse. Ma quanto piu sarã no che cantino al modo detto, tanto si potrà far listesso officio ne gli altri migli. Et a questo modo si caccierà più volte al giorno in dui, & tre & piu campi secondo il numero de'quagliotti, che saranno a proposito. * Auuertendo però quando leuano questi vccelli dal buio nõ portarli allaere subito, perche patirebbono, ma bisogna per tre, ò quattro giorni crescergliele di mano in mano. *

Del pigliare le quaglie con la strusa.

Voglioui raccõtar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (p essere delle piu grãdi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et pche le mie caualle sono atte per mãtenersi a si grã fatica (& specialmẽte quãdo la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sempre cominciano a tirarla per li prati, & p le stoppie dopo ch'è sparito il sole, non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, p esser quelle proprie per vccellar cõ si fatte reti. Et pur che ne trouiamo poche volte veniamo a casa senza le vinti, quarãta, & sessãta quaglie. Et però nõ è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltra le grasse che mãdo a gli amici, o che mãgiamo più volte a tauola.

Cor. Mi piace più luccellare con questa rete, che con la piombina percioche si vccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

Del pigliare le quaglie con la piombina.

Gio.Ba. Con la piombina quasi sempre si dannegiano i migli, ma chi ha discretione nel tenderla, & nel sonagliare, & particolarmente ne i migli grandi & folti; è assai manco il danno che'l piacere: & vtile che si prẽde. Non è forse spasso grande, quando dopo desinare ci partiamo di casa con seruitori, & piu contadini con quella rete in spalla, & le sonaglie in mano; portando seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in vna contrada, & hora in vn'altra per cacciare ne i migli, ó panichi? Et mentre chella si accommoda da vn capo, a cacciare dallaltro con lunghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, & conseguentemente il sentire di continuo da piu persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere, diuerse parole a guisa di filistocche. Cãtando per modo di bagordo, accioche vedẽdo esse quaglie i tanti sonagli, & strepiti che fanno tali genti: vadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spauentarle, allhora tutti si põgono a far maggior rumori, & strepiti, accioche quante si trouano sotto s'insacchino maggiormẽte dẽtro.

Che

Che diremo poi quando si ha cacciato in più campi tre, & quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame, si pone sotto a qualche ombra a mangiare, & bere saporitamente? Che per certo non so huomo cosi malinconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quando si leuano al collo quei fiaschi di vino, beuendo a gara piu uolte, con grandissima satisfattion loro.

Cor. Quantunque questi dui essercitij siano non poco faticosi, nondimeno considerando quanto sono diletteuoli, & utili, sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell'uccellar i sparauieri, & de i loro casi.

Gio. Bat. Sapiate poi, che innãzi sia mezo Agosto, cominciaremo a vccellare con gli sparauieri continuando fin'a San Martino. Il quale spasso è de' maggiori che possa apprezzar'il gentil'huomo. Perche in tutto q̃sto tempo (pur che non pioua, ò soffi vento) sempre ci trouiamo insieme con piu sparauieri buoni, & ualẽti cani all'hora di vespero, ò di nona anco secondo i tẽpi hora in q̃ste contrade vccellãdo, & hora in q̃ll'altre: stãdo insieme piu che possiamo, auenga che molte fiate ci trouiamo separati, & alle uolte assai lontani l'vno dall'altro; si per lo portar d'un sparauiero la presa altroue, come ancora perche gittandone un dietro ad vna valente quaglia, & non potendola pigliare, si porrà sopra vn'arbore; stãdoui poi qualche volta vna, & piu hore innanzi ch'egli voglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano; ò quãdo non vuol venire, che ci conuien sedere, ò dormire fin che li vien fame. Ma peggio è quando ha perso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma uola sopra vn'alto arbore p pascersi a sua voglia: Onde se lo vogliamo innãzi che si pascha, ci cõuiene subito rapicare di ramo in ramo, & piu uolte cõ pericolo della vita; senza che assai fiate, come ce gli auicinano, fugge soppra d'vn'altro, & alle volte di lontano. Cosa in vero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, ò archibuggi, non che trarli de' sassi. Oltra che posso dire, come piu fiate siamo smontati per tore vno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopo il getto senza presa, & p capriccio solamẽte, fuggirà all arbore, ò di lõtano; Ouero, essendo posto in terra cõ la quaglia in piedi, & corrẽdoli il cane adosso p abboccarlo, la lasciarà, & se ne volerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur'vno, o dui sparauieri ci soterano per cagion dell'eccessiuo caldo, o del mutarsi il tempo, ma se fussero cẽto, & sempre in piu cõtrade, sorano. Et pur che si trouiamo innãzi sera, ci pare hauere fatto assai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lungamente, che ci cõuiene lasciarli, & venire a casa co i caualli stãchi, & no l stroppiati insieme; Onde se vogliamo rihauerli ci bisogna leuar p tẽpo il di seguẽte, & ricercarli

carli fin che vediamo il fine. Come occorse lãno passato la vigilia del la natiuità di nostra Dõna a noi del Borgo di Põcarale, appresso il colle di Castenedolo; che essẽdo forati otto sparauieri la mattina seguete ciascũ ritrouò il suo eccetto il buõ Gauaccio; onde; p esser maggior volatore de gli altri, credessimo, chegli fusse volato sinal mõdo nuouo.

Cor. Voi primamẽte hauete detto, che questo piacere è vn de' maggiori, che possa hauer il gẽtilhuomo nõdimẽo sinhora hauete narrato solamẽte stẽti, e trauagli che patite voi strozzeri. La onde si potrebbe dire, che beati sareste, se altrotanto patiste si volõtieri p lamor di Dio.

Gio.Ba. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in questo mondo cõtentezza alcuna senza affanno, ò tormẽto? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fascinati cortigiani, gli auidi mercãti, & gl'infelici soldati con altri infiniti huomini, che tuttodi si espongono alle tãte miserie della loro vita: & nondimeno ciocche patiscono, pare lor poco, conciosia che son intenti a conseguir'i suoi disegni; i quali, per esser quasi sempre contra lhonor di Dio, il piu delle volte li uan falliti. Voglio inferire che se ben questa professione nõ è delle sante, però è delle piu gentili, & delle piu honeste, che conuengono ad ogni ben creato huomo. E ben uero, che non si debbe mai danneggiare il prossimo, & chi altramente farà (non satisfacendo compiutamente) li conuerrà rendere stretissimo cõto al tribunale del grande Iddio. Ho uoluto dir questo, percioche ci sono molti di cosi poca conscientia, che per pigliar'una quaglia, ueduta uolar'in un miglio grande maturo, & foltissimo, non haueranno rispetto entraruì co i caualli, & dãneggiarlo talmente, che forse nõ satisfarebbono con vn paio, & dui di scudi. Io so, che questo essercitio è molto faticoso, & soggetto di assai patientia, & di spesa grande, & di poca utilità; & anco che saressimo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nondimeno se fusse gustata la gran dolcezza, che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri, per uenir a questo.

Chi potrebbe mai credere o conoscere qual contento sia lo hauere vn bello sperauiero, il quale sia valẽte nel volare, gagliardo nel pigliare, pratico nel raccocciare, piaceuole nel ritornare, & sẽpre quieto nel beccare, & nell'incapellare? Et l'hauer vn cane, che sia bello, obediẽte di pfetta osma, & nõ spauenti mai l'uccello del patrone, Sẽza ch'egli e cosa molto cara lhauer un bel cauallo, ilquale vada bene, & che sia animoso a i larghi, fossi alle alte acq; & ãco gagliardo al trauersar cãpi lame cespugli, fiumi & alte ripe & nõ meno che sia amaestrato nel fermarsi fin che'l patrone ha ritolto lo sparauiero in pugno cõ la p̃sa in piede, & poi rimontato in sella. Quelli che veramẽte hanno q̃ste tre

come debbe esser un ualente sparauiero.

cose

cose,non è quaglia che non trouino,& trouata che non la piglino.

Poi nõ è gran cõtẽto nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia & pigliarla talhor poco da lunge,ò appresso;hauendo fatto però,per fuggire piu scambietti,& giruolti?Iquali atti, oltra che sono di gran trastullo,sono anco occasione di conoscere le prodezze dogni valẽte vccello. Senza che gliè cosa di gran piacere, quando il cane fa leuar' vna quaglia valentissima, la quale per vn pezzo si fa volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha,innanzi che la pigli, & pigliatala si pone in terra;fermandosi fin chel patrone va per ritorlo in pugno.

Cor. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & dispe rati:hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi,& lietissimi.

Gio.Bat.Dopo q̃sto honorato essercitio,cominciaremo a far cor rere le lepri fin'al Carnouale.Che per certo,nõ ui e poi il maggior pia cer di questo,& massimamente quando trouiamo delle piu aitanti,le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i piu valenti cani.

Della caccia delle lepri.

Cor.Chiaro e,che questo essercitio e di grande spasso, & piu lũgo, & piu libero,& di minore spesa assai,che non è l'uccellare cõ lo spara uiero,astore,& falcone.Et questo dico,perciochc da dieci anni in la,il piu del tẽpo,io son'andato per monti, p colli,per piaggie, p selue,& per valli, hora con uarioli,& sagliusi & hora con archibugi,o con ba lestre.Voi sapete che in piedemonte non si caccia cõ leurieri se nõ mal lamẽte.Et benche sia piu faticosa la caccia de'monti che q̃sta delle cã pagne,tuttauia quel sẽtir risonar le uoci di quei cani nelle ualli,o d'in torno alle colline,o montagne,quãdo han ritrouato di mattina p tẽ po la lepre,cauriolo, o ceruo, o altro animale e certamẽte tãto dolce armonia,che nõ so qual musica sia piu naturale, ne piu soaue, Oltra che fermãdosi nascosamẽte doue la lepre e leuata e suggetto dilette uole nel uederla cacciare da i cani p le uie aspre, p sentieri erti, & per calli stretti, sù, & giù; o attorno a i monti, o colli,& ritornare piu & piu uolte, & sempre nell'istesso luogo; pensandosi pur di saluarsi. Ma vedendo la meschinella essere di continuo seguitata da quelli, con l'vdire le loro voci sempre appresso di se;finalmente è forza ch' ella di stanchezza si lasci prendere ò s'insachi nelle reti tese.

Lode della caccia de i sagliusi.

Che diremo poi di quei valentissimi cacciatori,i quali per voler pi gliare cerui,caurioli,strãbecchi,daine,volpi,lupi,orsi,&cinghiali pas sano per'aspre selue,per alpestri deserti,per pericolosi monti per roui nati poggi,per inhabitabili cauerne,per oscure spelõche, per cõcaue tombe,per alberghi di romiti;& sempre cõ gamba gagliarda,cõ cuo re allegro,& cõ animo deliberatissimo per scontrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo seluatico , &

Il gran ualore di alcuni cacciatori de i monti, colli, & ualli.

anco

anco quando trouassero qual si voglia gigante potentissimo?

Gio.Bat. Non è dubbio che ne i monti,& colli,& ualli, & boschi si veggono cose assai di grã cõtẽto,& particolarmente quãdo si odono risonare quattro cani di voci cõcordanti;niẽtedimeno a me gradisce piu la nostra per esser sẽpre di minor fatica, di mãco pericolo. e che ci presta piu cose di maggior vaghezza ;pcioche quella pasce solamẽte l'orecchia,& la nostra l'occhio,che maggiormente importa. E ben vero,che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare,& i lupi che ui mangiano assai volte i cani.

Cor. Poiche voi commendate la vostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che voi altri tenete quando siete per andarui.

Gio.Bat. Primamente si comincia a sonare il nostro grã corno in piazza inuitãdo tutti insino quei di Poncarale,nõ cessando fin che nõ sono giũti tutti quelli che vogliono venire di mano in mano cõ cani leurieri, stiuferi, e sagliusi. Che se voi sentiste l'vrlare,il baiare,& il calpestare di quei tãti cani,per cagion del lungo sonare, & rimbombare del risonante corno, voi direste,che s'assomigliano al furore,& atti feroci de gli animosi caualli di gẽte armata quãdo al grandissimo strepito di trõbe,di tãburi,di archibugi, & di artigliarie son eccitati all'entrare nella crudel battaglia. Et giũti che son'i cittadini, seruitori & cõtadini che venir vi vogliono allhora di brigata c'inuiamo cõ tutti i cani,hora da vna via, & hora da un'altra. Ma però, il più delle volte, ci drizziamo verso le cãpagne di Mõtirone,di Ghedi, di Castanedolo,& d'altre in contorno: Et all'hora è bel vedere quell'ordinanza nell'andare a rastello co i cani á lasso,& cõ altri che corron quà,& là, fin che hanno scoperto queste lepre. La onde, tantosto che è veduta si lascia parte de'leurieri, & quinci si vede il bel correr per la campagna. Che se per auuẽtura ella è delle piu gagliarde,sappiate,che correrà piu miglia innãzi che da qlli sia morta,o presa. Et da qui si conosce quai cani siano stati piu veloci,& quali huomini di piu gagliarda gamba. Nõ è poi spasso grande,quãdo occorre, che correndo piu cani dietro prima ad vna,& che se ne lieua vn'altra & dapoi vn'altra,& piu & che lasciando la prima,si riuolgono all'altre,& separandosi, si põgono a seguitarle tutte,& non abbandonarle mai infino,che le hanno prese;& ammazzate. Oltra ch'è bel vedere,quando vna lepre ha corso vn pezzo,& che vedẽdosi prossimar'i cani(come si dice)alla coda ella astutamente riuolge il correre;pensandosi pur di fuggire,o di saluarsi;onde correndo quelli furiosamẽte,di assai la trapassano, & innanzi che si riuolgano,hålli tolto gran vantaggio. Vero è, che queste vezzose lepri,bẽ che si seruono di questo bel tratto,nondimeno,alle volte sono morte da i cani che le seguiuano pur adietro, & anco spesse fiate da

Le cose che occorono nella caccia del piano.

quei

vccellini volare con tāta amiratione intorno alla ciuetta? La quale cō tinuamente ciuettando con difformi atti, li tiene a bada, saltādo hora su la ferletta, & hora saltando giu hora alzandosi dritta cō la testa, & hora abbasādosi; hora facēdosi lunga, & hora facēdosi curta; & hora volgendosi verso quegli, & hora verso questi altri. La onde, come stu pefatti tutti della marauigliosa sua statura & de' tanti diuersi effetti, ch'ella fa lor vedere finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciutteschi, si pongono con la loro simplicita sopra le bacchettine inuischiate, che sono poste intorno a lei Onde pouerini sentēdo imbrattarsi i piedi nel vischio & volendoli leuar fuori, & non potēdo subito si pongono a tirare hor questo hor quello altro; Ma vedendo che quanto piu si sforzano per liberarne vno, tanto piu ui ficcano l' altro: & gli sfortunati giungendo mal'a male (pensando pur di aiutar si) vi mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancora quelle, non solamente restano in tutto pregioni, ma assai volte ne anche possono mouer il capo per hauer attaccato il loro collo al vischio.

Cor. Ho ancora io conosciutto questo modo di vccellare, ma tutto al contrario di quello che dite voi; Percioche tanta era la compassione che haueua a quei purissimi; vccellini che finalmente mi risolsi d'abbandonarlo.

Chi nō dourebbe attristarsi, vedendo questi semplicissimi animalet ti cosi allacciati & presi cō inganno a loro tāto ammirabile? Similitu dine certamēte proportionata a noi medesimi, come bē vediamo di cōtinuo, ch'el Demonio crudelissimo nemico nostro nō cessa mai di ingānarci cō infinite trappole della carne, & del mōdo: onde īuischia ti che siamo trabbocchiamo subito nella prigionia delleterna morte.

Che gli uccellini presi sono uno essem pio a noi.

Gio. Bat. Si potrebbe nō meno filosofare assai intorno a piu altre cose che tuttodi vediamo, conosciamo, & prattichiamo; ma pche sia mo qui p seguire i discorsi cominciati: e bene che parliamo de piglia re i tordi cō le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte l'Ottobre spasso veramente utille, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, ne di vccelii da volare, e ci donna vccelletti che di sanita sono migliori de gli altri.

Per pigliar i tordi col zufolo a piu modi.

Nō e gran piacere, vedendo un bellarbore, com'e il mio di noce, il quale sia fuor de gli altri in mezo d'un filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, hauendo troncati talmēte i rami, che paia incoronato di vna corona tōda, & largha circa dieci braccia: essendoui posto sopra quat tro, o cinque pertichette lūghe, ficcate ne i buchi del cāterolo inchio dato prima o legato d. itto, & caricate di bacchettine fornite di vischio di acqua, & concie con tal modo nelle tacche, o tagli, che co me a pena sono tocche da quelli vccelli, cadano attaccati a quelle giu per

le foglie della corona, gridãdo sẽpre'fin che son in tera? Ma ui vuole ancor, vna rete alta, & lunga vinticinque, o trenta cauezzi tirata per dietro a cãto di quegli arbuscelli, & arbori: al quale sia sotto vna ciuetta sopra la ferla cõ tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei i quali cantino ogni volta ch'ella si muoue: per lo qual cãtare, & sonare del zuffolo, i tordi che volano per l'aere, si abbassino per appoggiarsi sopra le dette bacchettine, o dare nella rete, che balordamẽte veggono.

Cor. Per vn giorno uidi questo giuoco da i nobili dui frattelli Porcelaghi, à Roncadelle, il quale nõ a pari in q̃sto paese: Percioche ui sono dui belli, & grandi arbori (cioe vna quercia, & una noce) lontani l'vn dallaltro cauezzi uinticinque, accompagnati col filo d'vna lũga onizzara non molto alta: Onde, essendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i seruitori & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine inuischiate ne i buchi de canteruoli, & sotto due ciuette, con piu tordi ingabbaiti, non essendo ancora comparso il Sole Messer Hieronimo comincio a sonare talmente il zuffolo, che per tre hore & piu mai non cessò andando hor quà, hor là con variar le voci assomigliando hor'a i tordi, & hor'a i merli.

Ch'e poi a veder piu persone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi come faceuamo noi: conciosia che, chi attendeua a tirar la filagnà dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra. Chi amazzaua i tordi che si ficcauano nelle reti, & chi li leuano fuori morti. Chi seguitaua i tãti inuischiati che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua quei che si nascõdeuano ne gli onizzi. Che distaccaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogho del corpo, & chi le nettaua, & rimetteua in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceua vna cosa, & chi faceua vn'altra correndo massimamente dietro a quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadendo cosi inuischiati, hora da vn lato, & hora dall'altro: hora sopra le spalle, & hora sopra la testa, hora in vn luogo, & hora in vn'altro. Di maniera che chi considerasse il continuo suono del zuffolo, & diuersissimi effetti de i tordi, & vccellatori, conoscerebbe che non e riccetta pari a questa, per sanare qual si uoglia humore. Basta che questo gentilhuomo ne piglio cento sessanta dui. Et marauigliandomi di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento vintisei.

Gio. Bat. Ancora frà gli altri modi, che si vsano per pigliare questi vccelli, in vero non e da biasmare q̃llo che i Bergamaschi chiamano roccolo, I quali, accõmodandosi in sito eleuato cõciano vn capãnetto di frasche tanto grande, quãto vi possa nascõdersi luccellatore; hauendo pero un buco in cima, accioche possa gittar fuori (quãdo li pare) un lodro di penne, legato cõ vn braccio di spago in cima di vn ba

stoncello

stoncello. Alquale capanetto non põgono appresso arbor verde, eccetto che da ponẽte vna folta onizzata, ò altri arbuscelli; tirandosi a cãto vna rete, verso al capãnetto, & ponẽdoui lontano piu rami secchi, & altri non piu d vnhuomo: Et anco fra quelli, & il capannetto mettono vna ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonatore e accommodato dentro, tuttto a vn tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della ciuetta, per far cantar'i tordi detti in gabbiati, accioche si abbassino quei, che volano per laere; I quali posti che sono sopra quei rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuor'il lodro con prestezza, & crollandolo con impeto (stimã do essi sia vn'vccello di rapina) subito volano verso gli arbuscelli verdi, pensando sempre di saluarsi in q̃lli, e cadono nella rete. Et come sono leuati fuori morti, luccellatore ritorna a far'il medesimo fin ch' egli ne fa morire la mattina in quantita. Giuoco in vero da lodare, per farsi senza vischio, & con poche persone.

Cor. Bẽche questi dui modi siano per poco tempo di gran trastullo, & da far morire tordi assaissimi; nõdimeno è meglio pigliarli cõ le reticelle, cacciandoli piã piano per le siepi, & per le vigne; o piu tosto cõ le reti lunghe quando passano per le costere; percioche allhora sono piu grassi, & piu delicati che nõ sono q̃gli altri, che si pigliano col zuffolo, i quali vẽgono di lõtano per pascersi in questo paese di vue, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Pasqua in quei medesimi luoghi, doue si pascono mentre che dura il grã caldo.

Gio. Bat. Doppo questi spassi, ꝑ molti giorni pigliamo ancora del le cerdole, & tortorrelle alle cãpagne con le pareti e vccelli che fra di q̃lle giuocano legati giuoco certamẽta diletteuole, sẽza fatica sẽza spesa, & di qualche vtilita, che si puo far solo; stãdo nel capãnetto ascoso ꝑ tirar la corda, accioche le dette reti coprino ĩ un subito tutte q̃lle cerlode, e tortorelle che vi sono uolate per giocar con le prime legate.

Del pigliar le cerlodi con le pareте.

Similmente al tempo del ghiaccio pigliamo con le redi grãdi delle anitre, & arcie, & gauarelle, & altri vccelli acquatici, & in quantità. Vero e, che pigliamo de'rabbiosissimi freddi: percioche si fa questo piu di notte che di giorno.

Cor. Mai non mi piacquero questi essercitij perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

Gio. Bat. Se non fosse per entrar in qualche lunga disputa, io vi mostrarei ch'eglie cosa da gentilhuomo, da Signore, & da ogni Prẽcipe a non far vita molle, ne delicata, nè vi addurrei se non grãdi personaggi, & grandissimi Prẽcipi, che sosio stati, & che son ancora, i quali hãno sempre fatto ꝓfessione di donarsi a i maggior discommodi del luccellare, & della caccia, che trouar si possãno; Ma ꝑche lintento no-

Del pigliare diuersi uccelli nel gran freddo

ſtro e,che ragioni amo de' piaceri della villa,però faremo fine a q̃ſto.

Per vno di grãdi ſpaſſi che trouar ſi poſſa intorno all'vccellare, nõ vi e il maggiore che vedere il marauiglioſo Dugo poſto ſopra vn'alta ferla intorniata di ſtazzoni a guiſa di ſteccato,forniti di bacchette inui ſciate lunghe vn palmo & mezzo l'una. Et medeſimamente poſtoui vna alta ferla ſimile all'incontro,ma lontana vn tiro d'arco, i ntornia ta parimente di ſtazzoni, & bacchette, come laltra. Mirandolo poi nel far quei si ſtupendi, & difformoſiſſimi atti naturali per li quali vna infinita d'uccelli vẽgono di lontano per vederlo coſi moſtruoſo. De i quali alcuni ſi moſtrano di volarli adoſſo, come ſono aſtori,po. gliane,nibbi,corui,e altri groſſi vccelli;che li volano attorno gridando fortemente tutti(ſecondo le lor voci)per l'aere,& tal hora in tanta quantita,che paiono vn gran nuuolo che copra il Sole:I quali, calandoſi alle volte tutti in vno iſteſſo tempo,l'aſſaliſcono per ſpauentarlo. Et egli difendendoſi,non ſolamente nõ ſi ſgomẽta in parte alcuna,ma ſi pone audacemẽte a gioſtrar cõ loro, ſaltãdo hora in terra & hora ritornando ſopra la ferla. Hora facẽdo ſi lũgo il doppio,& hora abbaſſandoſi col petto a i piedi. Hora volgendoſi verſo di quelli,& hora girandoſi cõtra di quegli altri. Senza che alle volte ſi lieua animoſamẽte a grã volo,& sbarragliandoli tutti, paſſa p forza per mezzo loro, & vola ſopra allalta ferla. Et eglino tutti inſieme ſeguitãdolo cõ gridi grãdiſſimi,che p verità nõ sò ſe ſi poſſa veder mai il maggiore ſtuolo,o battaglia di queſta; & maſſimamente quãdo ſi accordano a guerreggiare cõ ſeco, che pare adhora,adhora lhabbiano da ſtracciare in mille pezzi,& nõdimeno ſi vede che mai nõ li fanno male alcuno,anzi,conoſcẽdo egli che hãno a caro ch'egl'ſcherzi,& giuochi nel farli delle burle con difformità,nõ ceſſa di tenerli in feſta. Et tãto dura cotali baruffe,e gabbi,che finalmente come ſtãchi,ſi põgono di mano in mano ſopra le bacchette viſchiate,p mirar maggiormẽte i ſuoi mõſtruoſi effetti. Et allhora comĩcia la lor tragedia:cõcioſia che ſi vede cadere hor q̃ſto,hor quello in terra, il che volẽdo poi volare, o fuggire,& non potẽdo per eſſere intricati nelle bacchettine viſchiate,chi fugge pedonando,& zoppicando & chi co i gridi va rotãdo,pẽſãdoſi pur di ſcampare la morte. Ma i poueri ſgratiati ſono ſeguitati da gli vccellatori,pcotẽdo q̃ſto,& quello cõ bacchette, & baſtoni. La onde,quãto piu ne battono,& ſtroppiano, tãto piu ne uanno cadẽdo di maniera,che alle volte ſono tanti, che cõ diuerſi modi fuggono p terra,che douendo correr dietro a tutti,non pure gli vccellatori ſudano da douere,ma ſi ſtãcano etiandio di tal ſorte col ſouerchio ridere appreſſo,che ſi gittano per terra;laſciandoli fuggire,ma nõ molto lõtano. Il perche,e poi forza che gli amazzino di mano in mano, dãdo loro

Dell'uccello col Dugo, & ſue marauiglie

Da i narii effetti de gli uccelli inuiſchiati.

loro con le bacchette,& bastoni sulla testa o scauezzandoui le gambe pche altramente nõ si lasciarebbono pigliare per lo difendersi col becco,con le griffe,& col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Che certamente si assomigliano a tanti Scocchi pirati ferocissimi,che non stimano la lor vita,i quali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi,per bricchi,per deserti,p selue,& per cauerne, quãdo dalla potẽte armata de' nostri Illustriss. Signori sono con grãdissimo impeto pseguitati,& assai volte presi,& posti al grauissimo giogo della catena.

Sappiate che quãdo io vcceldi col Duca di mio cognato Vggiero, a quest'Ottobre passato,ne pigliassimo a Carpenedolo dui grã sacchi. Onde hauendoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Gauaccio , sonato primamente il corno, per vn pochetto,fece fare la grida, che chi ne voleua,si facesse auanti,ch'egli haurebbe tolto all'incõtro tanti oui freschi. La onde beate quelle donne , che più tosto correuano a portarne in quantità per barattargli in questi sì fatti vccelli,i quali secondo la grossezza , & bontà , con certi stupendissimi prologhi, gli estimaua a quattro, a dieci & venti oui l'uno. Et le dette buone donne,li pigliauano pure a quel prezzo istesso,andandosene poi allegramente a casa. Io vi giuro che questo astutissimo gentilhuomo seppe talmente lodare questa sua mercantia , che non solamente tutti noi scoppiauamo di ridere,ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli uccelli in tanta somma di oui,che a pena si poterono accomodare in dui sportoni. Et noi vedendo questa tal monitione , disputando ciò che sene douesse fare , finalmente deliberassimo di mandarli a i pouerissimi luoghi della Misericordia , & delle Conuertite. E così la mattina seguente se ne mandò vn sportone per luogo.

Della buona mercantia del Gauaccio.

Cor. O quanto ben sarebbe a i tanti humoristi,che conuersano tutto il giorno co i medeci, che non pigliassero altra medicina che questa percioche,non tanto li creppatebbono quanti humori hauessero, ma sanerebbono senza detrimento della borsa.& della lor vita.

Chi è quello così malinconico che non ridesse di cuore , vedendo questo si monstruoso vccellaccio a scaramucciare con tanta diuersità d'vccelli,sol per farsi delle burle & non mal'alcuno. Et chi etiandio colui , che non sma scellasse di ridere , vedendo vn così difforme vccellone a vincere tanti vccelli senza mai toccarli,& farli cader in terra,come prigioni ø morti ? Poi quai sono quelli che non scoppiassero,mirando questo piaceuolissimo Gauaccio , come vn sagacissimo mercante a saper così ben lodare; & così ben barattar'i tanti non buoni vccelli,come se fussero stati quaglie , o pernici , ouer fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla , con tanta arguita seppe dispensar'i falsi carboni,per quelli di san Lorenzo.

Gio.Bat. Si come vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo vccello non poco grande, & difformissimo, cosi vogliovi narrare del lo smerlino, vccelletto picciolo, & polito. Il quale e tãto piu apprezzato quanto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quantunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate d'altro vccello, nõ pero le val il loro schermirse con prestissimi riuoltini contra di questo, conciosia che col volare velocissimo le giunge in vn subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il piu delle volte seguitarà la lodola tãto altamente in aere, che non vi e occhio humano che la possa vedere, ne mai l'abbandona, fin che non le ha tolta la vita. Ma quando si abatte in vna cerloda, non solamente questa lo conduce assai piu alto, ma discendendo al basso, se il fa uolar dietro per piu miglia. Et q̃sto e il magggior cõtrario che hãno questi cosi animosi vccelli; percioche queste cerlode (nel discendere) non ritornano mai doue sono leuate, come fanno le lodole ma fingendo di lontano, assai volte per lo troppo seguitarle, si perdono o non si trouano, se non malamente; per hauer troppo cuore nel seguitare queste cerlode e lodole con qual si voglia pericolo, o morte.

Delle stupende cose dello Smerlino.

Veramẽte, che pochi mesi sono che'l mio seguito vna lodola in casa d'vn pouer'huomo in Montirone, & l'ammazzo essendo volata p saluarsi in vn bãcale (che a caso si trouo aperto) sotto a certi strazzi, & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedẽdoci da vna finestra, che faceuamo correr'i caualli a tutta briglia p seguitarlo, venne subito di fuori gridãdo per chiamarci a questo marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò un'altra l'anno passato la quale (pensãdo pur di scãpare la morte) volo in fondo d'un pozzo in Bereguardo; & egli volando medesimamente dentro, tanto la tenne sopra l'acqua, che se nõ fussimo stati auisati subito da vna villanella, & in vn tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che piu tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauẽdolo tirato suso coi dui vccelli in mano, egli diede la lodola a quellla giouanetta, meza mortá di paura, & lo smerlino a me ilquale tutto rabbuffato, mostraua con piu segni di essere arrabbiato, per non hauerla morta.

Cor. Considerando gli estremi effetti di questo vccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, ai furiosi, & ai disperati, per nõ stimar sorte alcuna di pericolo, o di morte.

Gio.Bat. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui cõbattitori, i quali per far prigionie, o amazzare li nemici nõ si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamẽte possiamo dire delle cerlode e lodole le quali, p fuggire la terribilità di q̃sto suo nemico cadono molte fiate (come intendete) in grãdissimo pericolo della morte.

Non fu cosa molto marauigliosa da vdir quella; che vide quello Genaro M. Gio. Paolo Coraddello su la campagna di Castenedolo, incontrandosi in vn mercante di lino a cauallo, ilquale fermandosi gli aprì vna borsa grande di souatto bianco con vna lodola dentro, dicendo poco innanzi hauerla aperta sotto al feltro; per tuor fuori vnhoriuolo per sapere che hora fusse, la meschinella nõ potẽdosi saluare da uno smerlino, che gagliardamente la seguitaua per la spatiosa campagna; approssimandosi a me, tutto ad vn tẽpo mi volò sotto & si ficcò nella borsa, che in quel subito serai, come vedete. La quale, benche potesse fuggire (atteso che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) non fuggiua, credo per la paura grandissima di non ritornare a quel così grande spauẽto di prima, ma piu tosto si contentaua di stare nella borsa à discretione di quellhuomo, che cadere vn'altra volta nella crudeltà del suo nemico.

Parimente non fu stupendo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quando era gouernator di Brescia, nella contrada di Buffarola, essendoui ancora il Conte Ottauiano, il Conte Vincislao Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur'assai? che facendo volare dui smerlini dietro ad vna lodola, la quale fuggendo a gran volo, s'incontrò in vn villano, ch'era a cauallo di basto, & in giuppone; onde per saluarsi la pouerina da quei nemici, che gli erano vicini, si ficcò fra il basto, & il braghetto, che'l villano non se ne accorse; ilquale si fermò per vedere quei Signori correre fortemente co i caualli, e per li detti vccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto che la lodola s'era nascosa; ancor che non sapessero doue. Et giunti che furno? mirando ciascuno con diligentia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sig. Gouernatore la vide ascosa ben sotto: Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le uolassero unaltra uolta dietro i dui smerlini, ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto uillano. Et egli ripigliandola etiandio un'altra fiata, la gittò medesimamente in aere: & ella non meno abbassandosi, riuolò allo istesso luogo. La onde uedendo questo il Mag. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, & la portò a casa per ponerla in gabbia, come fece.

Vn bel tratullo che occorse al Sign. Valerio Orsino.

Cor. Io ho sentito raccõtar questo caso dal detto Ma. Collaterale, nella sala del ridutto di piu virtuosi della Città, che ordinariamẽte si trouano ogni giorno ĩ casa del bẽ creato M. Theodosio Bergõdio doue allhora ne erano nõ pochi. Et piu disse che quella lodola nõ cessaua di cãtare, come nõ potesse satiarsi di ringratiarlo, per la vita, che el-

Del gentilissimo tẽbo del Bergondio.

Gli strani della lodola & smerlino. la riconosceua hauer p lui. Et per tanto possiamo credere ciò che hauete detto, percioche, non solamente s'e veduto entrare la lodola nel le finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambedui la vita in vna caldaia di acqua bollente & nell'ardente fuoco; ma alle volte ancora cacciarsi di compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine, & ne i forni caldissimi, & iui abbrucciarsi subito. La onde possiamo por fine à gli incredibili effetti di questi vccelli, col prouerbio che dice Sparauiero da Gentil'huomo, Astorre, da pouer huomo Falcon da Signore, & Smerlino da Re.

Prouerbio.

Gio. Bat. Fra lo vccellare che io faccio in tutto l'anno, uoglio dirui ancor del pigliare le pernici col terzuolo, che sia tre mesi posto in gabbia per mutarlo, secondo il solito, ilquale non solamente non cederebbe a qual si uoglia altro circa dello esser bello, domestico, ualente, ma (come sarà leuato di gabbia) ne anche nel pigliare ogni pernice di maniera, che per quattro mesi, posso dire non conoscer il maggior trastullo di questo.

Dello uccellar col terzuolo.

Non e gran piacere quado si uede leuare una ualente pernice, & egli sepre seguitarla uolado ambedui a mezo aere, e drittamete come se fussero due saete cacciate da i poteti arcieri, & no abbadonarla mai in sino che no l'ha coquistata, e morta? Oltra che fa bel uedere un'aria di pnici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in un medesimo uolo & se gnarle giustamete in un luogo unito, ne qlle molte fiate leuarsi p la grad issima paura, che hano di lui, ma piu tosto lasciarsi abboccare da i cani. Ma sono auuenturate qlle che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca, la quale ne piglia seza farle male, & sepre o smontato, o a cauallo uiene da me & le porge, come farebbe il mio ragazzo.

Effetti singulari di una cagna.

Cor. Non solamente io mi stupisco, che le pernici siano cosi paurose come le cerlode, e lodole, ma piu di questa cagna, per fare il contrario de i cani, che amazzano quanto piu presto possono gli uccelli, & alle uolte gl'inghiottiscono mezi uiui.

Gio. Bat. Vi giuro che piu uolte, uedendosi sopra questo suo nemico, & non osando leuarsi, io ne ho pigliato con le mani sotto a i caualli, a i buoi, a i carri a o legnami, & altre cose. Che se vi douessi dir gl'effetti che fanno p saluarsi da qsto vccello e particolarmete quado si nascodono nell'careggiate nelle rouete & nelle case sotto a i letti, al le casse, alle botte, & fin sotto alle done; son certo che vi farei stupire,

La natura de le pernici paurose.

Io non son per parlarui dell'vccellare con l'astore alle anitre, auega che ammazzino anco le pernici, & altri vccelli; percioche no mi piacque mai qsta professione, per li gradi pericoli che occorrono nel passar hora acquo paludi, & grossi fiumi, & specialmete quando egli porta la preda da vna ripa all'altra: & piu lotana ancora; piacendomi piu

De lo uccellare con lo astore alle anitre.

assai l'ammazzarle con lo schioppo, & con la balestra: cosa a me di gran trastullo, & di molta sanita.

Medesimamente non aspettate che io ui dica, che vccelli con falconi, percioche essendo gentil'huomo non molto ricco, non ho mai pensato di fare questa si solenne professione: La quale per esser di spesa assai, che conuiene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl Illustri Signori Gambareschi, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra Città. I quali, oltra che sono ricchi, hann'etiandio piu caccie riseruate. Vero e che sempre mi piacque il veder vccellar con questi si famosi vccelli, poiche si vede cose talmente stupende che hanno piu tosto del diuino che dell'humano.

De lo uccellar con falconi.

Chi non si compiacerebbe, vedendo volare, & girare vn cosi superbo vccello; mentre che di mano in mano ascende tant'alto ch'egli pare propriamente vicino alle stelle & che non si puo figurar s'egli e uccello, o altra cosa picciolissima? Et questo fa, accioche nel discendere perpendicolarmente, o a piombo, venga con maggior'impeto a ferir l'anitra o altro simil'vccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha volto il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuor dell'acqua. Ne a pena son'alquanto alte da terra che per esser'il falcone d'acuta vista, & di graue peso, ha gia veduto e ferito con grandissimo stracio l'uccello, con hauerli fesso la schiena, o'l capo fin' alle ceruella con la sola vnghia, innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e del nuouo alzarsi verso il cielo.

Et questo grande spasso si puo hauer la maggior parte dell'anno, ma il maggior tempo e quello del verno, & particolarmente nel freddo maggiore, percioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acque, gli vccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, o uena risorgente, ouer'in qualche guazzo, doue si trouano in maggior turma & piu grassi. La onde, per lo tanto piacer che si piglia da questi rari vccelli, ho veduto piu volte Signori grandi, non che priuati gentil'huomini, oltra il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettar tal'ufficio da'i seruitori, o strozzieri, smontare, & saltar subito in ogni acqua per far leuar le anitre, o altri vccelli Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualiero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolo di Gambara del conte Giouan Paolo Cauriolo del Mag. Caualier Vincẽzo Callino, e del Mag. Caualier Stefano Maria Vgone, Il qual essendo nell'aere un de' suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelaga fin'al petto per far leuar alcune anitre che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto uccello, ci haueua-

Quel che fanno i si gnori nello uccellare co i Falconi.

haueano ueduto in alto. Onde fu poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne volare de le altre (per hauerne buon numero) e venir qui da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco come fece.

Il procedere del falcone ne lo ammazzar lo augelo.

Cor. Per qual cagione si pose in questo si gran pericolo?

Gio. B. Il falcone è talmente auido nell'ammazzar gli vccelli, che subito (cosa per certo marauigliasa da vdire, ma più da vedere) è gia calato con tal precipitio, che se l'anitra o altro vccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non ferir se non dritto, percioche egli ferisce sempre alla sfuggiata, nō toccando mai nè terra, nè acqua, ma subito fatto il colpo (tutt'hora volando) di nuouo se inalza all'aere.

Cor. Vorrei saper'in qual hora si fa meglio uolare questo vccello, & s'è difficile a rihauerlo.

Gio. Bat. Parimente si fa uolar la mattina per lo tempo, & quando fa maggior freddo. Poi del rihauerlo non ui è tanta difficultà, com'è de gli altri vccelli, anzi se puo esser disciplina in vccell'alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro, di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

Cor. Quante uolte si fan volar'al giorno questi vccelli?

Gio. Bat. Non solamente, per l'ordinario si fan uolare quanto più son gentili, se non una uolta, ma bisogna anco subito pascerli con la presa, o quando per fallo non feriscono darli una gallina, o altro pollo. Et pero, chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e piu, o quando se ne tiene pochi, ritirandosi con gli altri insieme con buon numero per farli uolare l'un dopo l'altro a gara, perche si ha maggior piacere, & si vede ancor quali son'i piu ualenti.

Cor. Come combattono i falconi, & aeroni insieme?

Il fiero combatter del falcone con l'argirone suo nemicissimo.

Gio. B. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore pigliano sempre vccelli inferiori a loro, per contrario il falcone, (oltra il pigliar vccelli timidi) per hauer gran cuore; si compiace combatter ferocissimamēte cō l'aerone suo nemicissimo. Però nō è piacer maggior tra li raccontati, che veder questi dui rabiosissimi nemici, quādo si abbattono insieme: percioche, nō tosto l'un ha veduto, l'altro che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si ꝑpara ꝑ dare la morte all'altro. Si vedono all'hora ambidui a gara alzarsi a volo, per far piu forte scontro nel calare adosso al suo contrario. Qui vedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di dari adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (p esser quello assai più grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di māco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde temēdo egli

gran-

grandemente la caduta del falcon,si risolue di ricorrere all'ultima sua difesa,uolgendosi col corpo verso il Cielo distendendo le ale, & quiui con l'unghie volte , col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta.Ma egli;per contrario,vedendo il gran danno che ui potrebbe succedere , si pone a girare intorno per tentar maggiormēte l'assalto nel capo.Et mētre che q̄sti nemici stanno a q̄sto modo, q̄lli tutti che li mirano,stāno talmēte immobili,che paiono nō huomini,ma statue di marmo.Ma se per sorte s'auinchiano l'un laltro,allhora si sēte laere rimbōbar di stridi che ꝓcegono dallegria de i circōstāti,la qual'e maggiore,quādo ꝑ un pezzo cōbattono in terra,& che finalmēte resta vincitore il falcone,o quādo allhora e soccorso da un altro girattoui & cōbattēdo ambidui con l'aerone,resta al fine atrocemēte uinto & morto.Et po nō e marauiglia se fra i moderni Signori del mōdo,q̄l Serenissimo di felice memoria,Frācesco secondo Re di Frācia prēdeua si grā piacere nel veder combattere i ualorosi falconi con q̄sti si feroci uccelli.Vero e,che si come q̄gli allegrano le gēti quādo uincono cosi le attristano quando sono uinti da si rustici animali,

Chi non si ramaricarebbe,vedendo calar d'alto il falcone per ferire l'aerone concio al modo detto , & inficcarsi in quegli artigli come morto,& l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue?Non posso tacer quello,che mi disse vn giorno il Signor Pietro Martinengo Conduttiero meritissimo circa le stupende cose,ch'egli piu volte vide essendo giouanetto al tempo che vccellaua con piu falconi il Signor Battista suo padre,felice memoria,il quale mori valoroso Conduttiero in seruitio de i nostri Illustrissimi Signori.Et questo e,ch'egli haueua vn cosi bene ammaestrato cane,che quasi ogni volta che vn falcone , o dui combatteuano con l'aerone correua subito a spezzarli co i denti il capo,& non molestare mai falcon'alcuno.

Cor. Hora aspetto che seguitiate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo,come hauete promesso.

Gio. Bat. Hauendo voi vdito gli spassi,che prēdiamo di tempo in tēpo fin'al Carnouale;resta che vi dica ancora quelle cose,che noi facciamo mētre che la Quaresima dura.Nella quale perche nō si māgia sorte alcuna di carne,non vccelliamo nè cacciamo;ma in luogo di q̄sti piaceri,leggiamo de'libri sacri,godendo il nostro religioso Curato nel ragionarci de buoni amaestramenti caualcādo qualche volta alle perdonanze & anco andando a trouar gli amici,nelle uille piu uicine per goderci lietamente con loro ne gli spassi honesti.Oltra che ci trāstulliamo hora nel pescare & hora nel giuocare alla palla picciola alla grossa,al pallone,al palamaio,alle borelle,& a i zioni:Nō cessando sera;& mattina di far'essercitio;caminando,& variando sempre quelle

I trastulli della Quaresima.

vie,

vie,& contrade che più ci piacciono. Mi resta solamente che io vi dica, come dispensiamo il tempo nel Maggio,& Giugno, accioche sappiate intieramente la vita nostra di tutto lanno. Onde perche nō possiamo far correre p le biade alte & per esser le lepri pregne o che allattano, nō pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi, che ui ho narratti; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella,& col frasello.

Detto notando.

Cor. Dapoi che io ho udito benissimo a che modo uoi dispensate il tempo uedrei uolentieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come di un huomo che ben dispensa il tempo, non e uirtù che di lui non si creda: cosi di colui che loccupa male, non e utilita che di lui non si sospetti. Ho uoluto dir questo a confusione di coloro, che tanto ui biasimano; che se conoscessero la uita che fate ne i piaceri honesti,& ne gli esserciti honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecita. Ma perche i meschini non mai sono stati fuori della Patria a imparare il uiuer del mondo, ma solamēte come mal creati, pensano al crapulare,& al lussuriare tuttodì, percio ui biasimano. Il perche non e marauiglia se non hann'imparato mai altro, che a presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quello altro; tassando ogn'uno come se fussero censori di tutto il mondo. Et non e anco marauiglia, se questi Signori dell'otio, mai non si allegrano di alcuna bona cosa, ma si ben di qualche atrocissima crudelta fatta sopra le migliara di huomini morti, o di qualche Città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia, o rubbata in Piedemonte, ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per uindemiare ogni uolta le dieci, o quindeci millia anime sfenturate, p uenderle poi in Leuante allo incanto, come se fussero tante bestie; Che p uerità nō ci e lingua humana che potesse mai esplicar la cētesima parte dello stratio, che fanno sēpre qͥ nemici della Croce a qͥlle tāto dolorate, e meschine anime.

La uita de gli otiosi della citta.

Gio. Bat. Crediamo pure, che se ben questi scelerati non saranno prigioni di quegli spietati barbari, per breue tempo (non potran fugire però che non siano al fine schiaui de' tormenti dell'eterno fuoco.

Cor. Benche sia da lodar la uita che voi fate in questa villa, nondimeno dubito che per lo starui tutto l'anno, non ui sia detrimento dello spirito, per non vdir le prediche, come faceuate in Brescia.

Gio. Bat. Per questo spero di non patirne danno alcuno attesoche habbiam'un tal Sacerdote, che si può chiamare buon pastore; conciosia che mai non manca le Dominiche, & altre feste com mandate, a dichiararci il Vāgelo, cō tutti gli ammaestramenti necessarij. Et oltra che col uiuer suo costumato, & col uisitar molte fiate i poueri infermi,& tribolati con parole sante, con la borsa,& altre cose, ha talmente

Le lodi del Curato del Borgo.

te

te disposto questi huomini, & donne che pochi ui sono, che non uiuano piu christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come dobbiamo stare diuotamente alla santa Messa: ringratiãdo nostro Signore, per lo sacrificio del Corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio, ꝑ placare l'ira sua, che meritiamo ꝑ li nostri innumerabili peccati Che se ui douessi dir le cose, le quali egli ci dice cõ carita, & massimamẽte a lasciar gl'incãtamẽti, le superstitiõi; & altre diauolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani; non so quãdo ui facessi fine.

Cor. Certamente che se io paragono questa villa a molte altre che conosco, posso dire che, si come ella ha la caparra (se tãto si puo dire) delle delitie del paradiso; cosi q̃lle hann'il pegno de'dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemõte, hauẽdo un Prete di tanta ignorãtia vestito, & di tale superbia gonfio, che nõ solo non merita q̃l beneficio cotanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Nõ posso fare che fra le sue male opere, non ui dica d'una, che dourebbe fare stomaco non pure a' Christiani, ma fino ai Turchi, a i Mori, a i Giudei. Et è, che q̃sta Quaresima passata, essendo morto un'huomo di tanta pouerta, che la moglie nõ haueа pure un soldo per farlo sepellire, q̃sto lupo mai non volse leuarlo fin che la dolorata (lagrimãdo prima ꝑ tutta la terra) nõ hebbe limosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

Di un mal Curato, & di un caso sporchissimo.

Gio. Bat. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Monsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato Conte di Virtù, ad un Parocchiano pur'in quella Città, per non uoler seppelir'vn'huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie, Il qual Signore, passando a caso doue la buona donna piangeua amaramente, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito un'alta fossa, nè mai si partì fin che non ui uide dẽtro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cauata terra.

Essempio di un mal Curato castigato.

Cor. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di cosi fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccassi) & in eterno memorabile d'un tanto prudente Prencipe.

Questa mal'auenturata uilla, ha parimente un'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini, i quali fanno tuttodi di tante ribaldarie, che hormai non ui puo uiuer'huomo, o donna da bene, ꝑcioche quanto ueggono, o pensano di uolere, tanto uogliono; hora per forza, & hora per diuerse robbarie: non ostante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi ui sono, che non siano superbi, & perfetti ladri Et però non e marauiglia s'io sto a mesi che non ui pongo i piedi. Che se pur ui fusse una particella della pace che ueggó tra

Tirannia d'alcuni cittadini.

uoi,

uoi, ui giuro che subito mi leuarei fuori della Citta per godermiui sempre al modo vostro.

Gio. Bat. Veramente che'io ho gran compassione a tutte quelle uille che sono oppresse da questi pestiferi capelletti i quali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dall'ambitione, & d'altri uitij, son continuamente rodutti, & tormentati: oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille uolte l'hora maledetti. Come ben dice quella sententia, che in ogni luogo dourebbe essere a lettere di oro scritta. Maladetto sia quell'huomo, della cui uita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Sententia contra di ogni cattiuo huomo.

Hora perche il Sole, declinando all'Occaso, ci fa uedere c'habbiamo ragionato assai, e bene che cessiamo, & che andiamo cosi passo passo fino alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & uagi fiori di questo prato.

Cor. Andiamo pur ragionando di quanto ui piace, che tutto mi sara sempre gratissimo.

IL FINE DELLA XIX. GIORNATA.

LA VENTESIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTVRA, DI M. AGOSTINO GALLO,

Nel commendarla & quanto e bene essercitata da' Bresciani.

DESINATO c'hebbero il dì seguente, M. Gio. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera sotto alla colombara di mezo, hauendosi pigliato spasso nel veder gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'erano uenuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia ui gittauano; finalmente, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso voi M. Cornelio parte delle cose che mi spinsero a venire in questa uilla, nondimeno uoglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; il

quale,

quale,hauendo abbandonato Brescia del M. D. XLVII. con gli honori,& vtili che ui godeua,per fruir quì le dotti della liberta, caldamente mi pregaua,che homai lasciassi la citta (come piu uolte gli haueua promesso) accioche facessimo la uita insieme: Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicita, piacque alla bontà di Dio premiare le sue opere coi beni d'altra uita felicissima.

Lettera di M. Lodouico Moro dottore.

Magnifico M. Giouan Battista carissimo: Perche piu uolte habbiamo detto d'abbandonare la Città, & uenircene alla uilla, essendo io prima uenuto gia piu dì, con speranza che di giorno in giorno uenisse ancor uoi con la medesima deliberatione, come ho fatt'io di uiuere, e morire in questo luogo, & uedendo che il tempo passa, & che uoi non ui risoluete di lasciar in tanti trauagli che tuttauia ui crescono alle spalle, sono sforzato protestarui, che se non tagliate cotai laci in vn bel colpo (dico piu tosto hoggi che dimane) & uenir'a goder la quiete che qui si troua, non solamente voi restarete prigione loro ma ui tormentaranno anco tutto il tempo del viuer che ui resta. Io ui giuro, che non ui potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, la quale mi ha priuato, di questo pacifico uiuere, che hora gusto in questa terra: conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie, & per li campi solo, & accōpagnato; vedendo hora vaghi horticelli, e hora bei giardini; quando uiui fonti, & quando chiari fiumi; tall'hora verdi prati, & tall'hora lieti campi, non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente ai suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piaggie verdeggianti, gli arbori fronduti, & le uiti cariche di diuerse vue.

Qui parimente con gran contento mangio a quell'hora, che piu mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innāzi alla porta; hora nel horticello, & hora nel giardino; hora in qualche prato, hora a cāto della peschiera, o dun risorgēte fonte, ouer dun bel rio, o daltra chiara acqua.

Qui poi nō ho carico di portar la grauosa toga ne di essere occupato ne i tāti offici della Citta, o come giudice di ascoltare tuttodi Auocati, procuratori, sollecitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello & manco mi cōuiene studiare gl'ingarbugliati, & lungi processi, ne Bartolo con tāti altri simili; ma in vece di questi studi si malinconici, leggo con grā cōtento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi, nō mancādo etiandio di ueder la scrittura sacra col fiore de' Dottori santi. Spēdēdo poi i giorni nell'andar'a Messa godendo il nostro buō Curato, visitando gl'infermi, soccorrēdo i poueri, consolando i tribu

lati,

lati,consigliando gl'ignoranti,accordando le controuersie,pacifican do le nemicitie,pratticando co i virtuosi,& fuggendo i uitiosi.

O uita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche non pur ui e la uera liberta,ma ancor'e netta di contentiosi da rissare, d'in uidiosi da schifare,di riuali da contendere,di Primati da corteggiare, di gentil donne da seruire,di cortigiane da presentare, di torniamen ti,o giostre da bagordare. Et quel che piu importa non ci son'auocati senz'anima che pelino, ne procuratori senza descrittione che ingarbuglino,ne causidici senza uergogna che abbarino,ne notari senza fe de che falsichino,ne medici senza carita che ammazzino.

O vita soaue della Villa, poiche ui si gode la dolce conuersatione de gli amici,la semplicità de'contadini,il cantar puro delle vilanelle, la rustica sampogna de i pastori, la roza rebeca de i vaccari, la santa professione de gli Agricoltori & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gratiosa della Villa, poiche ui e gran spasso nel ueder ballar le pecorelle,giuocare i montoni,scherzar'i capreti,saltar'i giouenchi mughiar'i tori, anitrir'i caualli, & lo strepitoso baiar de'grandi cani mastini.

O uita felice della Villa, poiche con gran piacere si ode cucurire i galli,cocchillar le galline,pipilare i pollicini,barbottar le anitre,grit dar le oche,buogonare i colõbi,stridere i stornelli,gartular le passere, gorgheggiar le rondinelle,lamentare i lusignoli,gemer le tortorelle, & il uario cantar de gli altri uccelli. Che veramente furno prudentissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani,& altri infiniti,che abbã donarono le loro grandezze come cose che impediuano il loro uero bene,per uiuer'alle loro Ville,poueri di tesori labili, ma ricchissimi, di candido animo,di sauio intelletto,di pura conscientia,& di buona uolontà. Et quantunque essi nõ conoscessero il uero Iddio,nondime no,spinti da quel lume naturale che restò all'huomo dopo che perde la giustitia originale,conosceuano che ritirandosi dalle false grandez ze di questo mondo,godeuano piu quietamente, piu allegramente, & piu liberalmente le uere delicie nelle Ville,che nelle Citta.

Io ui potrei addurre intorno a cio piu essempi di quei famosi Greci tuttauia uoglio dirui solo di quel sublime filosofo Pericle, il quale hauendo per trentasei anni ben gouernata la gran Republica di Atene,finalmente per meglio conoscere il sommo bene, delibero di riti rarsi per uiuere, & per morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri,& lauorando il giorno un suo poderetto, uisse ancora quindici anni in questo felice stato tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa. Poscia che io ho trouato il porto della uera contentezza Speranza,& Fortuna rimanete a dietro homai.

Simil-

Similmẽte,doue sono i più chiari essempi di quei tãti Romani? fra i quali nõ posso tacer quel cosi stupẽdo di Diocletiano Imperatore,il quale,dapoi che hebbe gouernato l'Imperio ꝑ dieciotto anni lo rifiu tò per ritirarsi alla sua cara Villa;& iui con animo tranquillo finire la sua vita,come fece.Soleua spesse volte dire,che l'Impatore solamẽte era degno di cõpassione,& il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni,che egli hebbe lasciato l'Imperio,il Senato li man dò alcuni ambasciatori, che lo pregassero ad hauere cõpassione alla Republica,& ritornare homai a Roma,pche haueua deliberato, mẽ tre che egli viueua,di non fidare lo Scettro dellimperio nelle mani al trui.Et giunti alla sua pouera casa,ritrouarono che zappaua nellhorti cello delle lattucche.Onde hauendo intesa l'imbasciata,rispose loro. Pare a voi,amici miei,cosa honesta,che chi tale lattuche(come sono queste)ha piantate,zappate,& ordinate,le lasci,& nõ sia assai meglio, che le mãgi con riposo,che abbãdonarle per ritornare ne i tãti strepi ti di Roma? Et piu disse.Io ho benissimo prouato quanto vale il com mandare,& quãto gioua il lauorar la terra. Et però vi priego, che mi lasciate in questa mia casa,poi che io bramo piu tosto guadagnarmi il uiuere cõ le proprie mani che tenere il peso dell'imperio di Roma

Chi non dourebbe abbandonare ogni Citta, & ridursi al vero ripo so della villa,vedẽdo un sì manifesto essempio di q̃sto eccelso Impe ratore:nõ Christiano,ma Pagano:nõ idiota,ma filosofo:non pouero ma il maggior Signore,che fusse a quel tẽpo? Ilquale si spicco da una Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in vna uilla,doue col teso ro della pouerta ,& libertà maggiormẽte aumẽtasse il suo lume natu rale,il quale,bẽche fusse stato lũgamẽte oppresso dalle grãdi occupa tioni,era pò tãto potẽte,che conosceua ĩ parte,che la vera felicità nõ si puo trouar ne glhonori;o nelle ricchezze e grãdezze di q̃sto mõdo.

Chi non dourebbe parimente habitare.in villa uedẽdo ancora i tã ti Christiani,i quali,per fruir maggiormẽte le dotti dellintelletto,nõ solamẽte piu anni vissero alla villa,ma ancora ui uolsero finir la sua vita? Fra i quali non è da tacere quel sopra humano spirto di M. Frã cesco Petrarca , il quale soleua dire, che solamẽte poneua a conto di vita quegli anni che trapasso in compagnia delle Muse in Valchiusa & dopo in Arquà villa ueramẽte piaceuole del Padouano,doue ho ra son le sue honorate ossa.Onde descriuẽdo q̃sta sua felicità, diceua.

Qui non palazzi,non teatro,o loggia,
Ma in lor vece,vn'abete,vn faggio vn pino,
Fra lherba uerde,e'l bel monte vicino,
Onde si scende poetando,e poggia,
Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Bb Adun-

Adunque per questi così chiari essempi, non tanto possiamo dire, che egli è cosa salutifera labbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori della Citta, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle ville: ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche q̃ste virtu son la corona di tutti gli altri piaceri della villa, & le piu potenti per mantener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione del nostro fragil corpo: Come ben mostrano questi seguenti uersi.

Ben si puo dir quel cittadin felice,
Che sà schifar delle Citta i trauagli.
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete,
In villa i giorni, e a guisa de gli antichi.
Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti.
Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi M. Gio. Battista doureste fare, doureste ancora nō pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete vdito, ma ancora ne' molti cittadini, & personaggi della nostra città, che dimorano tuttauia nelle loro care ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamente voi vedete, che non vi essorto a cosa alcuna, che prima nō lhabbia fatta io, nō hauēdo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del volgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbādonato quelle cose p lequali, molti col graue giogo dellambitione fanno (come si dice) dogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi, doue piu anni son viuuto & cōseruato. Et pero come vostro vero amico, & cordialissimo fratello, nuouamēte ui essorto, ui priego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito glintrichi, & i pericoli dellanima, & del corpo & vēghiate homai in q̃sta rara villa, nel la qual goderete le sue doti, & la conuersatione di q̃sti ben creati gentilhuomini, che tanto vi desiderano per fare la vita con voi nell'vccellare, nella caccia, nella musica, e ne gli altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prēdete nella vostra tāto amata Agricoltura. Che veramente questa sola vi dourebbe spingere a venire oltra subito, massimamēte dilettandocene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai ui potrei ancor adurre ma pche vi conosco di bel l'intelletto, solamēte io vi ricordo, chabbiate cōpassione alla vita trauagliosa, che voi hauete detto sempre dhauerne in odio. Che facēdo questo nō tāto vi liberarete dal grauoso cilicio di maglia, ma anco da vostri mangiaferri, prigionia veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete voi. Et qui facendo fine a voi mi raccomando.

Dal borgo di Poncarale, a' 23. di Nouembre. M D L X X I I.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio, hora che hauete ascoltato cosi benignamente questa lettera, desidero di vdire tutto quello, che ne sentite.

Cor. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo dun tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, & di religione haueua pochi pari.

Gio.Ba. Vi giuro, che tantosto, che lhebbi letta, ella mi eccito tal mente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per venire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che q̃sto mio honoratissimo amico fu cõdotto in Brescia grauemẽte amalato & morì poco dopo, che fu a gli otto di Decẽbre. La qual mi stordi di tal modo, che non vsci della Città, fin'al Carnouale. Et certamẽte ha tãta forza questa lettera per suegliar lhuomo a conoscere la vera via che debbe tenere, che mai nõ lho mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che nõ sia cõmosso a desiderare simil vita; fra quali, essendo venuto a trouarmi questa Ascẽsion passata il Magnifico M. Lorẽzo Massa, il quale come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua a Milano p alcune cose importanti, dopo alcuni ragionamẽti amoreuoli secõdo la sua natura, hauẽdomi domãdato, qual cosa mi haueua ridutto in q̃sta Villa, vide essere stata q̃sta lettera; onde hauendola letta, quasi lagrimãdo, disse. Mai nõ conobbi cosi bene la pazzia di questo mõdo, quãthora mi fa veder questa lettera, & la felice vita che voi menate; la quale mi piace tãto, che spero cõ laiuto di Dio, nõ passera molto tẽpo che mi porro a farla da douero. Et se appresso vi dice si quãto disse ĩtorno alla felicita che si troua nel viuer lõtano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, so che vi farei stupire. Questo medesimo mha raccõtato il mio M. Tomaso Porcacci hauer più volte sentito dire al generoso, e infinitamẽte cortese M. Vecellio vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come non meno e prattico ne i reggimenti polici; il quale non picciola vaghezza prende di questa singolar professione tutto il tempo, che egli auanza da i carichi che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de i confini.

Dell'amore & lodi de l'Agricoltura.

Hora che voi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiare in q̃sta Villa, voglio scoprirui ancora che fra gli ĩtertenimẽti diletteuoli, che mi tẽgono cosi lieto qui, il maggiore e la mia cara Agricoltura, della quale io ne sõ tãto innamorato, che mai nõ mi stãco a pẽsar di lei, ne a ragionarne cõ loro che l'apprezzano. Et p venir maggiormente alla intelligẽtia di essa, cõprai lanno passato, buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le massaritie necessarie p lauorare al modo mio la possessione di q̃sta terra. Et p la Iddio gratia, ho finhora ĩ casa, huomeni che se nõ sono cosi eccellẽti, cõe vorrei, sono almẽo disposti a obedirmi nelle cose, ch'di giorno ĩ giorno li comãdo; cosa ch'di raro si troua massari al

Della natura de cattiui massari.

cuni,che la vogliono intendere se non al peggio,che possono. Et però io ho deliberato di non darla mai a tali ignoranti, accioche non habbino da tiranneggiarmi tuttodi come hanno fatto per lo passato. Che si potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra bona,che ho in Ghierola,sappiate che non gli affitarei, come faccio: percioche son certo,che ne cauarei almen'il doppio,

Cor.Non solamente mi piace,che ui dilettiate dell'Agricoltura,p esser la corona di tutti i trastulli della Villa:ma ancora che voi facciate lauorare a spese vostre,& da vostri huomini questi campi,perche nõ sarere tormẽtato da i perfidi massari,come son'io in Quincianello, & Piedemonte.I quali sono talmẽte rustici,& inuecchiati nelle loro ma nigolde usanze che rispondẽdomi sempre fuor di ragione doue meri tamente gli ammonisco,o riprendo,molte fiate mi pongono in disperatione di lasciar diuẽtar piu tosto pascoli,che lasciarli lauorare a simili maligni,percioche, per mia mala sorte quanto piu li cambio, tanto piu m'inciampo in peggior natione.

L'utile che si ha nel lauorar la propria possessione.

Gio.Bat. Mirate poi se io debbo far questo, che solamẽte l'anno presente,ho ricolto piu frumento che non hà fatto il massaro che vltimamente e partito,ne gli vltimi tre anni insieme.Onde p essere il primo,nõ e ancora di quella somma che saranno gli altri.Et medesimamente spero del miglio,& delle altre cose che io sono per raccogliere.Sappiate poi,ch'io piãtai poco men di tre miglia uiti,le quali alleuo ad vn certo modo contrario,quasi a tutti gli altri che ne alleuano: di maniera; che ne ho fatto tirare la piu parte, che a questo Febraro compirano tre anni solamente,Che per verita,quanti le veggono così grandi & cariche di vua, si marauigliano; giudicando, che pochi massari a pena in sette anni l'hauessero ridute a cotale stato.

Cor.Bẽche io habbia piu uolte letto Columella,& altri Autori antichi;nondimeno non mi mostraron mai secreto,o modo, di piantare & alleuare uiti,che facessero uua in capo di tre anni.

Che Columella lodarebbe per buoni agricoltori molti Bresciani

Gio. Bat. Non si può negare,che Columella non sia stato il piu famoso Autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno se gli ritornasse al mondo,io son certissimo,che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran ualenti in questa professione.

Ditemi,ui prego, doue si troua un paese cosi grande come questo il quale essendo per natura sterile,sia fatto per fertile dalla grandissima copia de i lauoratori industriosi,che in lui si trouano?

Che il Bresciano per natura non e fertile piu di sedici biuo.

Cor.Non solamẽte e sterile(come dite)per essere delle quattro parti le tre occupate da mõti,colli,ualli,& laghi;ma ancora quella che e piana non e piu della quarta parte,che faccia lini, & le altre sono piu tosto sterili,che fertili,di maniera che tutta qlla parte, che veramẽte

si puo chiamate fertile,non e piu delle sedici l'una di tutto il paese.

Gio. Bat. Auenga che uoi dite il uero;nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il lor necessario uiuere, e forza anco che siano molto industriose, come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano; ma etiandio tutte quell'altre,che habitano per le montagne,& ualli,che sono di assai maggior numero(per raccogliere a pena il uiuere per tre mesi)lauorano talmente quei siti,che si possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo.Et chi non si stupirebbe grandemente vedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte ettissimi solamente co i zapponi;portando le carpelde di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze;accioche non cadano da quei bricchi,& si fiacchino il collo con tutta la uita loro?

Con quanta arte si coltiuano i luoghi difficili del nostro paese.

Cor. Si come non e dubbio alcuno,che ne i paesi montuosi nascono piu genti, & uiuono piu lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico & per l'essercitio continuo dell'ascendere,& discendere,che nõ fanno ne i piani;cosi e forza,che quãto piu crescono,siano anco maggiormente coltiuati.Et pero possiamo dire, che'l nostro paese non si puo domandare fertile, come per natura si troua il Padouano,& altri di questo felicissimo stato,ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti,che tuttauia ua crescendo le quali sono sforzete a coltiuarlo cosi bene,come si uede;perche altramẽte (come dite)non raccoglierebbono da uiuere.Et che questo sia uero, cel mostrano piu scritture,& alcuni pochissimi Bresciani, che viuono ancora, i quali uidero quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. Per la quale ui rimase cosi poca gente, che una gran parte del paese venne a pascoli,a boschi, a larne, & a palude per nõ esserui chi lo coltiuasse,ne chi tenesse i uasi,i ponti,i canali, gli argini,le palate,& altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come da poi di tempo in tempo, secondo che sono ampliate le genti in numero,hanno ridutto tutte quelle cose coi monti, colli,ualli, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibili arti. Di maniera che si potrebbe dire,che quando nasce un Bresciano & specialmente un nobile,nasca etiandio un'Agricoltore:poiche si uede, che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del uero coltiuare la terra.

Di quanta rouina fu la gran peste del 1477.

Che quando nasce uno Bresciano, nasce anco un agricoltore. Le doti donate da Iddio a noi Bresciani.

Gio. Bat. Veramente che io,nõ so doue sia un'altro paese cosi dotato dal Signor'Iddio,com'e questo:Il quale nõ tanto ha il piano che s'irriga benissimo quasi tutto,& i colli abondanti di grani,di beuãde & di frutti,ma ancora ha i mõti copiosi di pascoli, & di boschi, & di uene minerali,che si colano per ridurle in ferri,& acciali da gli assaissi-

mi popoli, i quali (come ho anco detto) p non raccogliere la quarta parte del loro viuere, uengono a comprare i frumenti, i migli, & i uini, dal nostro piano. Et per uerita la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla gran quantità dei danari, che vengono portati da i paesi alieni; parte per li detti ferri, & acciali lauorati, & da lauorare; & parte ancora per la gran copia de i lini che sono condutti altroue. Che se questo paese hauesse vn fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe superiore a quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele, Et tanto più si potrebbe dire questo, quanto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose, che egli raccoglieua a quel tempo, ma ancora dellaltro, come ampiamente si puo vedere.

I dui principal beni temporali, che ci rende il nostro paese.

Cor. Voi dite vna cosa, che mi è dura da credere, pcioche ho sempre stimato, che ql paese sia il fiore di quāti si trouano sotto il Cielo.

Gio.Bat. Si come si legge nel libro Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo vi trouarebbe frumēto, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abondantia; cosi questo e dotato di simili cose, ma ne ha di piu, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et se pur'a quel tempo era singulare di fertilità, e da pensare che tutto fusse per diuina Prouidentia, & non per la grādissima industria del ben coltiuare, come vien fatto al nostro.

Che'l Bresciano raccoglie piu cose, che non facea la terra di promissione.

Cor. Quanto piu puo stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bonta di Dio, poiche ci fa abondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese cosi raro al mondo. Et però non e marauiglia se i nostri Illustrissimi signori lamano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno nō meno di ducati ducento trentamilia. Paese poi famoso per più cagioni, a tutto il mondo: Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, gli Arciuescoui, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de i primi Signori Christiani.

Che entrata cauano I nostri sig. dal Bresciano.

I molti testimoni de la fama de i Bresciani.

Gio.Bat. Ci mancano forse i tanti altri, degni testimoni prattici, i quali similmente possono riferire di questa fama; attesoche come valorosi Capitani, non solamente hanno seruito, & seruono a i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora a sommi Pontifici, a Carlo Imperatore, al Re di Frācia, a qllo de'Romāi, al Duca di Sauoia, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a ql di Parma, & alla Republica di Genoua.

Cor. Veramēte che la nostra Patria è molto degna di qsta fama; si p darsi alle arme, & alle lettere, come pche nō mēo essalta larte della benedetta Agricoltura di qllo, che faceano i nobilissimi Romāi ātichi.

lode della nostra patria circa al l'Agricoltura.

Gio.Ba. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta; atteso ch'ella veramēte è la piu santa, la più diletteuole, la più honoreuole, & la più vtile a tutti di qual si voglia arte; pcioche è quella, che

da

da il uiuere a tutt'il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che con fatti se ne diletta, mai non sta in otio; conciosia che non e hora del giorno, che nō ui sia qualche cosa necessaria per occuparsi dentro. La onde e da credere che'l Signore Iddio dissegnasse al nostro primo padre Adamo questo essercitio accioche non peccasse per cagion di otio, come forse pecco nel terrestre paradiso. Come sempre si e veduto, che gli antichi patriarchi & santi padri che habitauano ne gli eremi, hebbero il lauorar la terra per cosa saluberrima al corpo, & all'anima. Oltra, che se uoi leggerete il Testamento vecchio, & nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio per honorar maggiormēte l'Agricoltura, nō tanto piu volte si e assomigliato all Agricoltore; ma ancora infinite fiate ha nominato diuersamēte, uilla, terra, possessioni, campi, uigne, oliueti, horti, giardini, prati, mōti, colli, ualli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare seminare, uāgare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, lettamare, piantare, isterpare, & potare, tagliare & incalmare. Sēza che ha detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi stimuli, rastri, falci, pale, uanghe, zappe, securi, & altri strumēti necessarii a questa cosi Christiana professione, come alla sua infinita sapiētia pareua esser beneficio a quelle benedette anime, a cui egli predicaua, o ragionaua.

Quanto e benedetta & santa l'Agricoltura.

Che i santi padri i dilettarono della Agricoltura & quanto Iddio l'ha honorata.

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura e dilettevole, & honoreuole possiamo specchiarci nella uita di Manio Curio Dētato, di Quinto Cincinato, di Catone Cēsorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani. I quali benche fussero ricchissimi, & grandissimi, nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per godere le delitie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura, la quale e tanto piu pronta nel rendere buoni raccolti a coloro, che la amano da douero, quanto piu usano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giuditio. Et che questo sia uero, leggete Magone, Varrone, Celso, Tremelio, Virgilio, Collumella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori; poiche diffusamēte chiariscono tutto il mondo, che non si puo trouare sorte alcuna di guadagno piu honesto, & piu largo, ne piu certo, ne piu stabile, ne piu dilettevole, o piu degno d'ogni persona nobile, & libera, di quel che e col mezo di questa diuina arte, la qual scopre benissimo la grandissima cecita de i miseri mortali. I quali continuamente trauagliano, sudano, & stentano, & alle uolte crepano, per farsi ricchi con modi illiciti, & pericolosissimi al corpo, & piu dell'anima: Non curandosi di arricchirsi piu tosto cō q̄sta piaceuolissima, & honoratissima Agricoltura per la quale ne uien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Quanto fu dilettevol & honorata sempre da gli antichi l'Agricoltura.

O quanto certamente sono ciechi quei mercāti, che trauagliosamēte uāno d'ogni tēpo p terra, per mare, p monti, & per boschi con infi

Che meglio fareb

buoni mercanti a dar si all'agricoltura.

niti pericoli della uita,& facoltà,bramosi di guadagnare i uinti,o trẽta per cento,per la qual cagione non lasciano quella dolorosa profesſione,& non si donano a quest'altra,la quale non solamente rende i uinti & trenta per cento,ma quasi sempre piu di cento per trenta?

Della infelicita de i soldati.

Che diremo poi di tanti infelici soldati,i quali,per l'auidita di una paga, o per la speranza di guadagnare con far preggioni, o saccheggiare qualche terra, ouer rubbare, & sforzare doue alloggiano (non parlando mai de gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta,ponendo il corpo a mille pericoli di morte ogn'hora, & col dare l'anima nelle branche del Demonio? Pazzissimi ueramente, conciosia che lascino questo certo giusto & sicuro guadagno per seguir quello,che e incerto illicito,& pericoloso.

Dei ciechi cortegiani ecclesiasti

In questo medesimo errore,non ui sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de i cattiui, & non mai de i buoni) per piu anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non gia per diuenire buoni religiosi,percioche a questo non ui pensano mai,ma solamente per hauere un qualche beneficio, o piu tosto a loro maleficio,per trionfare secondo la intentione loro; Non considerando mai che tali entrate sono patrimonij di poueri. Che se questi ciechi di spirito attendessero a questa dilettteuolissima Agricoltura, non penarebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

Cor. Io mi stupisco de tanti, & tanti che s'inuescano in questi beni? attesoche per piu centinara d'anni si dauano per forza a quei soli, che santamente gli amministrauano.

De' fascinati alchimisti.

Gio. Bat. Fra questa grandissima caterua di ciechi,che grandemente sono ansiosi di robba,non so se piu tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicita de'fascinati,alloppiati,incantati,maleficiati, ouero pazzi,anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali non mai guadagnano i trenta, o uinti, o dieci per cento come fanno i buoni mercanti: ma piu tosto ogni uolta che si pongono a congelare, o fissare Mercurio,o far il sognatissimo lapis, ouer altre cose secondo i lor linguaggi,sempre perdono i trenta i quaranta,& i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare la colpa,hora i recipienti hora alle boccie, hora a i rigioli,& hora al troppo lento, o all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tuttodi ueggano questa lor gran ruina; nondimeno i meschini mai non cessano, & manco si sgomentano, anzi ogn'hora piu si ostinano di perseuerare sempre in questa cosi gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i piu ricchi di tutto il mondo.

Veramente nõ mi marauiglio se molti ricchi, o gran Signor si põ

gono

gono a spēdere,& a'spēdere per prouar se questa sciocchiera fusse mai cosa buona,ma bē mi stupisco di barbieri, calzolari,sarti, & altri plebei,i quali ui spendono non solamente cio che guadagnano alla giornata ma studiano,allegano,& disputano tra loro i secreti di Aristotile,di Hermone,di Gebero di Arnaldo,di Rimōdo , & d'altri Autori dottissimi,che longamente hāno parlato sotto figure diuerse di q̄sta cosi gran follia,per dar pasto a q̄sti inumerabili chimeristi.I quali tan tosto che hanno assaggiato una sol propositione di questi Filosofi naturali,nō pensano,ne fanno mai altro,che fantasticare,quello,che douean far quādo con le loro proiccioni,faranno tanta quantità d'oro, quāta sapran desiderare.Dico che il pouero lor ceruello,alle uolte uola tāto alto,che mirano di distruggere il potētissimo,Torco l inuincibil Sofino,& il grandissimo Cane con gli altri Signori di tutto il mōdo.E bē uero,che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere di uenuti poueri da douero,si mettono a fare de'soffistici,o tosare le monete , o farne di false. La onde non e poi marauiglia se son casticati dalla giustitia humana,& forse dalla diuina. Si che per finire,beati loro se in cambio di tale cecità si occupassero in questa uera alchimia dell'Agricoltura , la quale tanto piace a Dio & a tutto il mondo;poiche massimamente nō nuoce a niuno , & gioua a tutti.

Cor.O quante uolte io mi son posto con gagliardi fondamēti a uoler rimouer alcuni miei amici da queste uane openoni: ma uedēdoli non men'incurabili di quell altra settache ua ogni giouedi in streggo cio(come si dice)al mōte Tonale,i quali muoiono in q̄l cosi essecrabile errore,nō so poi finalmēte,che fare,se non piangerli come morti.

Gio.Bat. Poscia che habbiamo ragionato assai di queste perdute genti,uoglio ritornate a narrarui i gran piaceri,che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

Cor.Mi piace che uoi parliate di questo,& che lasciare tutti quelli ceruelli frenetici nelle lor piazze.

De i contenti che rende l'Agricoltura.

Gio.Bat.Primamente dico,che mi compiaccio molto,quādo ueggo un ben'arare,un buon seminare,un uero nascere , & un bello crescere di staggione,fin'al perfetto fine.

Non e un gran trastullo quando io miro un'eccellente Agricoltore il quale habbia prima ben nettato,ben carrettato , & ben ordinato un campo,& che poi si pone ad ararlo piu uolte per lungo & p trauerso con buoui ben ammaestrati,facendo non pure sempre le arature dritte , spese & ben fondate(fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani con tre,o quatro dita di terra)ma ancora erpicādo benissimo & seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa e poi vedere il mio Castaldo,quando ha sotto di se piu la

uoratori

uoratori per piãtare uiti,& farle zappare nettare,potare, ordinare,& ingrassare secondo le qualità de i tempi,& bisogni loro? Faccendo ancora piantare opii,onizzi,salici,pioppe,olmi,mori,noci,per giusto filo,o che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prendo grande spasso,quãdo egli fa drizzare vie,quadrare campi scauezzare tornature,carretare,cauedagne, vgualiare prati,fare ponti, argini, canali,& chiauiche per adacquare,ouero quando fa cauare,o curare fossi,sariole dugali,& altri vasi. Et qual maggior contento posso hauere, che vedere à mietere biade,& farle battere? tagliare migli, & farli trebbiare? sterpare lini & farli lauorare? cauare legumi & farli ritolare segare prati & farli infenilare? scaluare arbori & farli infassinare? vẽdemiare vue & farle bene sciegliere? & raccogliere frutti & farli conseruare? Senza che io piglio gran satisfattione nel far bollir diuersamente i vini facendoli bianchi vermigli,dolci,garbi,piccanti puri, & con acqua. Similmẽte mi e di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, pche senza quelli,che non sono di conserua, ne raccoglio anco all'autumno non poca somma che conseruo uerdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de'quali si fà in casa delle cotognate,gieli & altre cose,ho anco tal quantità di api,che mi dãno tãto mele,che posso condire piu frutti, & vẽderne a decina di scudi. Che se fusse uiuo mio auo,ilquale era eccellente Agricoltore;& economico raro,io son certo che direbbe,che ho bẽ imparato quel suo ricordo che piu volte soleua dire. Egli e non poca infamia a ciascuno cittadino che dimora in Villa,quãdo compra col danaro cosa che egli puo hauer nel suo podere,& pero posso dire con verita,che oltra la liberta,la trãquillità, lallegria,i grandi spassi,& molte commodita che godo qui dolcemente, ho ancora questo di piu, che io spendo assai mãco della metà di quello che faceua in Brescia.

Le commodita, che si hanno da i giardini & dalle api

Detto notando.

Non e poi di molta cõtentezza il mirare un cosi uago prato,com' è questo? Il quale si troua in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura, sopra de iquali uediamo pascersi vna infinita di api,di grilli,di saiottini, di barbelletti, & d'altri simili animalini simplicissimi.

La satisfatione che si ha delle cose uaghe, & amene del la uilla.

Ancora qual'e quel cosi eleuato spirito, che possa esplicare la tãta marauigliosa serenità,& soauita di questo purgatissimo aere? Il quale non pure c'illustra l'intelletto;& ci refrigera l'animo,ma ristora gli organi del corpo nostro,come proprio suo cibo.

Appresso,chi potrebbe mai esprimere la bellezza de gli affilati arbori carichi di delicati frutti le amenissime ombre accõpagnate quasi sẽpre da qualche aura fresca in questa stagione? le quali cose gustiamo soauemente con infinità di vccelletti diuersi, che mai nõ cessano

di

di cantare,& gorgheggiare fecõdo le loro naturali voci, dimoſtrãdo ci l'allegria interiore,che tuttauia ſentono in queſto opaco luogo. Armonia certamẽte ſoauiſſima,& perfetiſſima per eccitare ogni bell'intelletto alla conſideratione della ineſplicabile bonta del grand'Iddio la quale non ceſſa mai di donarci infiniti beni in queſta frale vita, come capparra de gl'incomprenſibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che uoi Meſſer Cornelio mi hauete coſi amoreuelmente aſcoltato, ditemi vi prego, ho io forſe cagione di abbandonare queſte mie commodità, & queſte mie tranquilita,per ritornare ne gl'intrichi,& ne i trauagli,che io ho hauuti nella noſtra citta? ſon certiſſimo che l'amore,che mi portate non mi conſigliarà mai queſto.

Cor. O quanto mi fate veder la via di viuer felice, ſe pero ſi puo viuer felice in queſto ſi fatto mondo. Confeſſo,che pur'hora ho inteſo quel bel diſcorſo,o graue ſententia del diuin Platone,quando diſſe, Eſſendo la vita ruſticale maeſtra & come vn'eſſempio della diligẽtia della giuſtitia,& della parſimonia, non ſi puo trouare in q̃ſto mõdo coſa piu vtile,piu dolce piu dilettevole o piu ſanta, che venirſene alla villa doue l'huomo ſta lõtano da gli odij dalle inuidie dalle calunnie dalle cupidita & dalle ambitioni fumo ombre & fauori falſi di q̃ſto mondo ſtando che ſono ſempre piene d'affanni di rammarichi & di tormenti infiniti. Et per tanto io guidicarei che ſteſſero bene ſopra la porta di queſto giardino quattro verſi,che vidi lanno paſſato paſſando per vna villetta in valle Pullicella del veroneſe ſopra vna portetta d'un cittadino,donde cõpreſi,chegli fuſſe di quei pochi che ſanno uiuere in queſto mondo i quali ſe bẽ mi ricordo credo che dicano coſi.

Verſi del cittadino che habita in villa.

Felice il cittadin che ſtaſſi in villa,
Sol per ben coltiuare i propri campi,
Con quella purita de i padri antichi,
Spetando ſempre il fin di gire al Cielo.

Gio. Bat. Dapoi che queſti verſi ſono il proprio intento mio vi prometto anco,che in breue ſaranno poſti doue hauete detto.

Cor. Se voi farete queſto tanto piu,ſarann'uno ſpecchio a molti nobili di ſeguire la vita che tenete. Che Iddio voleſſe che fuſſe imitata nõ pure da i Breſciani, ma da tutt'il mõdo pcioche non vi ſarebbe da temer la giuſtitia per conto de i misfatti;anzi ſi goderebbe la pretioſa liberta con le comodita di poter'ogn'vno andare ſtare fare & uiuere a ſuo modo sẽza ſoſpetto che alcuno de gli ignorãti li ghignaſſe dietro alle ſpalle facendoſi beffe tuttauia p eſſere diſſimili alla vita loro. Che quanto piu conſidero queſte coſe tãto certe;io uò fuor di me poi che ſiamo tãto pazzi che per vno che ſi ponga a uiuere in queſta coſi lieta, coſi pacifica,& coſi honorata via,che non ue ne ſiano a magliara.

Gio.

di buon'aceto;percioche con queste cinque cose, può commodarne molte che si mangiano,& condirne assai,che si conseruano. Hauēdo non meno buon'agresto,vin cotto,sapore di buona vua,ilquale sia al quanto duro,& non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe,spetie,garofani,can nella, gengero, vua passa, zibibo,brogne,marene,cappari, pistacchi, mandole,auellane,noci,oliue,castagne,composta di peri, ò di pomi rugginenti,garbi dogni tempo.

Cor. Come si puo fare tal composta per tutto l'anno?

Per far buona composta da ogni tempo.

Gio.Bat. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi & in tempo asciutto,& si pōgono interi,& netti dogni difetto,ne i valli cō tanto aceto,che soprabondi:& coperti benissimo si tēgono in luogo fresco. I quali compostano tagliati per lūgo in dui pezzi,& mōdati di scorza & di dētro, si mettono nella caldaia con tā to aceto,& mele,o vin cotto che basti & si fanno bollire fin che sono cotti,ma nō troppo;& dapoi si pōgono cō la medesima cōserua, ma salati & cōci cō garofani pesti o altre buone spetiarie.Et q̄l medesimo dico nel fare q̄lla de i pomi ruggineti,o daltre sorte dura. Et come q̄sta,è finita,se ne puo fare dellaltra,che si cōserua almeno p dui mesi.

Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri,delle foglie del dra gone,& della citrona,col sale in aceto,& anco del finocchio in ramu scelli co i grani non molto maturi,& in festuchi teneri.Et non meno cōdire col mele,o zucchero de i cedri,scorze di melloni,colli di zucche,peri moscatelli,noci nō mature cō scorza,psiche, cocumeri, genochielli,festuchi di latuche,radici di bugolossa saluatica, boragine, & altre cose secōdo la vsanza della famiglia.Hauēdo etiandio buona marinata,succo e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro,& alla Geuouese.

Cose assai, che si posso no condire.

Cor. Come si fa questa cotognata Genouese.

A far cotognata alla Genouese.

Gio.Bat. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane & si copre talmēte chel calore piā piāo li cuoca benissimo;& dapoi cosi caldi leuata la scorza si nettano di dētro,e si pone p ogni libra di q̄lla pasta bē cotta, meza di zucche ro buono dileguato;metēdo ogni cosa in vna cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco,& con vn bastone mōdo si mena di cōtinuo tal materia attorno fin ch'comīcia a distaccarsi dalla cazza;e dapoi si po ne nelle scatole allaere cosi scopta,ma che'l Sole,o rugiada nō vi giū gāo lasciādola cosi fin che sara salda bēche venirà ognhora piu dura.

Vnaltro modo migliore si fa ancora coi medesimi pomi mōdati di fuori i quali si pongono a bullire in acqua fin che si aprono.Et fattoli passare per lo setaccio netto,per ogni quattro libre,se li mette vna &

meza

meza di zucchero bello,& si fà bollire tal compositione al fuoco lento nella cazza,& si riuolge con la spatola di legno cõtinuamente fin chella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi ql muschio,o spetie o cãnella,o altre spetiarie secõdo che piu piace. Et sedacciato del zucchero sopra duna tauola si fa di mão ĩ mão ĩ fugacette cõ vn cerchio di scatola,& si põgono al Sole,& si riuolgono spesse volte, fin che restano bẽ crostate,ma che sempre sia sotto del zucchero bẽ macinato.

Voi sapete poi che stando in Villa , & massimamente in picciola com'è questa,non si puo hauer carne fra la settimana.Et pero stà bene che il cittadino si fornisca il sabbato per tutti questi giorni , che se ne mangia,accioche venendo allimprouiso de gli amici a casa,possa honorarli,con quella,& con capponi,pollastri , pipioncelli , persuti, lengue, tettine , salciccioni , & altre cose simili , chegli hauera in casa.

Per conseruar ogni carne la state.

Ma perche è difficile il conseruar le carni non salate al tempo del caldo,però a conseruarle per quatro,ò cinque giorni, si cuocono mezanamente,& si põgono in quantità di farina;& poi non occorre a farle altro quãdo si vogliono mãgiare,che leuarle, & finirle di cuocere.

Cor. Mi piace meglio questo ricordo,che metter quelle carni nel lo aceto,poiche con difficultà se le caua quellodore,& sapore.

Gio.Ba. Anzi che questo modo,mi piace assai,quanto sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati,aperti bẽ netti,& mezi cotti, & salati alquãto con gittarui sopra tanto aceto biãco che soprabõdi,Et come si vogliono mangiare,si pongono per vn pezzo nellacqua tepida, per cauarli quel poco di sale,& aceto.Poi cotti che sono si cõciano in guazzetto con buoni sapori & spetierie: o s'infarinano,& si friggono cõ lardo,& petro semolo nella padella.Et a questo modo si mãgiano fin le ossa,Il simile si fà delle lepri,conigli, capponi,e altri uccelli , & massimamente quãdo sono buono mercato,o che se ne ha alle volte abondãtia,ouero che nõ se mãgiano, come occorre alla Quaresima.

Cor.Non si potrebbe per altri modi conseruare a quei tempi , per quattro o cinque giorni la carne cotta non salata?

Altro modo per conseruare la carne cotta.

Gio.Bat Per chiarirui , di questo,dico che per l'ordinario, compro il sabbato un petto di vitello , & vna lonza con un pezzo di fegato,& nõ fallo a pigliare vn coscietro di dodici,& piu libre.Il quale,tagliato la Domenica di sera sottilmẽte in pezzi,com'e vna mano ui si pone sopra del petro semolo,& rosmarino,o citronella,o mẽta , pesta con lardo e cõ aglio ma meglio e luua passa,quãdo ui sono spetie & sale e, poi si uolgono ĩ ritoletti di vno ĩ vno ĩforma dun'ouo & cuciti cõ filo si mettono nella padella sopra il fuoco,& cõ tãto lardo che tutte queste polpette(come noi chiamiamo)inõdino benissi mo ;Et cotte che sono,nõ essendoui forestieri,le cõseruiamo asciutte ne'piatti di terra. in luogo fresco fino al giouedi;& qualche volta fino alla Domenica.

Vero

Vero è che durano anco meglio se sono cotte infilzate con lo spedo, per cuocersi meglio, & asciutte.

Cor. Che ordine si deue tenere nellhonorare anco gli amici all'improuiso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

Gio. Bat. Si può cuocere nella padella carni conseruate nellaceto, & nõ hauendone, si possono frigere anco col lardo piu salumi, come sono lingue tagliate sottilmente, tettine di manze, carne di porco ver zelada, persutti, salcizzoni, & conciare queste cose ne i piatti cõ aceto, oglio, specie, vua passa, zucchero, succo di limone, ponendo seco in tauola della composta di peri, di melloni, oliue, fenocchi, fior di cedri, salsa, e sapor d'vua, o doui. Ma essendo verno, metterui non meno della mostarda, & de gli oui fritti con l'vua passe.

Modi per honorare gli amici all'improuiso. Per far sapore delicato di oui freschi.

Cor. Vorrei sapere come fate quel sapore che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, ilquale non pur'è delicato, ma rinfresca & estingue la sete, piu che ogni altro cibo.

Gio. Ba. Si batte prima talmente con vn cucchiaro quella quan tità di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiano vna cosa medesima, & poi si pongano nella pignata, ò lauezuolo sopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro, quanti oui sono, & quel zucchero secondo che piacciono piu dolci, e manco. Vero è che l'vua passa lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia a bollire, si muouono di continuo con vna bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo, non cessando fin che cominciano a pigliar corpo, & allhora subito si leuano dal fuoco, & si pongono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vuole) & delle specie fine, ò canella. Vero è, che a farlo perfetto, & specialmente per gli amalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e piu delicati delle chiare, lequali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente à gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nutrimento, ma ancora a i sani è piu diletteuole fatto d'vn giorno, o dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, si come non è buono troppo cotto, così non essendosi a sufficientia cucinato non corrisponde al gusto come quando è bene ordinato.

Cor. Certamẽte che gli oui furono sempre buona monitione; per cioche si possono conciare a piu modi, secondo le vsanze delle case.

A quanti modi si possono cuocere gli oui freschi.

Gio. Bat. Nõ è dubio, che si possono cuocere aperti nellacqua, o nel late, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & canella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella così, & accõciarli al modo detto. Cuocẽdoli parimẽte nella padella ĩ

frittate

frittate semplici,& con sapori tagliati di citrona, saluia, rosmarino, dragone,& altre herbicine simili, ouero con laglio, o con le cipolle: Ma meglio è con luua passa,perche restano piu delicate.Ben'è vero, che sono anco tanto migliori,quāto piu si conciano con specie fine, cannella, zucchero,succo di limone,& acqua rosa.Senza che si posso no accōpagnare con succo di saluia,o di menta,o daltre herbe saporite,ꝑ restar verdi,& buone;& massimamēte se si conciano piu, & meno con le dette speciarie.Et non meno si possono conciare gli oui,pigliando per ogni tre,quattro cucchiari di latte,& sbbatterli ben'insieme,fin che paiono una medesima cosa.Et posti cosi ne i piatti coperti co i tondi sopra le bornici,o bragie,lasciarli cuocere,finche sono diuenuti in corpo,& poi metterli in tauola coperti di zucchero,& di canella.Et volendosi conciare gli oui duri,& mōdi,si fanno bollire nella padella con loglio,& come diuēgono rossi,si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle.Oltra che si conciano cosi duri,& mondi a pestarli benissimo,& poi accompagnarli con vua passa, zucchero, specie,o cannella,& ponerli nelli piatti,& restano molto delicati. Accōciandoli medesimamēte cosi duri,& mōdi,tagliandoli prima per mezo,& poi si pigliano i rossoli cosi cotti,& si pesteno con maggiorana, o petrosemolo,accompagnandoli con specie fine, & zucchero, con mettere le chiare nella padella col butiro, & col vacuo di sopra, come se fussero tanti scatolini;& s'empiono di quei rossoli cosi pesti, & accompagnati.Et stufati nella padella detta,si lasciano cosi per vn poco al fuoco potente,& si pongono ne i piatti.Io vi potrei dire ancora de gli altri modi,che si seruono nel conciar gli oui,ma bastano questi,per essere i piu facili,& piu breui di molti altri.

Cor. Benche si possa cuocere de gli oui a piu modi in tutti i giorni,pero uorrei che mi diceste dellaltre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri,gli amici,come ho detto.

Gio.Bat. Non solamente si possono fare piu sorti di torte,di offelle, e di rafioli, ma ancora frigger delle frittelle a piu modi, & del rosmarino, del dragone,della citrona, delle spinaccie, & della saluia concia col zucchero,poi che ella resta cosi delicata.

Cor. Come si concia ella cosi delicata?

Altre cose per honorare gli amici

Gio.Bat. Si pigliano i ramuscelli ben teneri,ben lauati,& infarinati,& fritti che sono perfettamente nelloglio, si leuano della padella bene asciutti,& si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero ben trito.Et stati coperti per un poco,restano talmente saporiti che si dileguano in bocca,come ogni altro cibo delicatissimo.

Si puo honorare ancora gli amici con gli asparagi,artichiocchi, faue fresche,rouaiotti,maiole,& altri frutti uerdi,& cotti, come abondante

dantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente e cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, & grassi si puo mangiare pesci freschi; ma anco vn viuaio di lumache, come e il mio, ilquale al tempo del freddo mi e di gran commodita, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi in luogo per tenerui de'conigli; de i quali (per essere specie abondantissima) me ne potro seruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto per non hauer detto se nō le cose che si aspettano al viuer honesto de'pari nostri: hauendo taciuto quelle che conuengono alle tauole de'grandi, & alle altre de'golosi, che non pensano mai in altro, che in trouare nuoui cibi arteficiati.

Cor. Non solamente voi hauete detto piu di quello, che haurei saputo desiderare, ma ancora vi resto obligatissimo nell'hauermi amplamēte fatto conoscere quanta differenza e dal viuere nella villa, a quello che si fa nella Citta. Cosa che fra pochi di spero di mettere in prattica: dicano poi di me cio che uogliono coloro, che non sanno attaccarsi se non al suo peggio. Et con vostra buona gratia andaro a montare a cauallo per andare a cena col Magnifico caualier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina, per non esser molto lontano dal mio.

Gio. Bat. Per hauer piu uolte inteso che questo sito e molto ameno & degno della sua habitatione, com'egli fa vna parte dell'anno: non essendoui discomodo, vi priego che cosi, in piede, mi diciate succintamente le sue qualita.

Cor. Non e marauiglia se questo podere di trecento iugeri e cosi grato al detto caualiere, poi che la Natura l'ha posto in colle molto ameno, & accompagnato d'alcuni monti vaghi, i quali sono copiosi di boschi, di castagne, & di altri belli arbori; ne i quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri, cerui, caurioli, cinghiali, orsi, lupi, & volpi; pigliandoui ancor'a suoi tempi diuersi vccelli con le reti, balestre archibugi, & fuochi. Poi non solamente, ella ha posto questo si bel luogo nel centro d'alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla nostra Citta cinque miglia: ma ancor l'ha dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, di fruti preciosi, e d'uue perfette, che fanno vernaccie, & vini delicati. Oltre che vi fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime, le quali passano a canto della sua torre, e dell'altre habitationi accommodate per lui, e anco per li suoi lauoratori, irrigando vna buona parte di prati molto floridi, i quali son'adornati copiosamente de i migliori arbori fruttiferi, che si possano trouar nel paese; hauendoli incalmati con le pro-

prie mani per hauer pochi pari in questa professione,& per amar grã demente l'arte dell'Agricoltura,come huomo ben intendente di lei. Et però non e marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue posses sioni(benche siano maggiori, e fertili,& con belle fabriche) come fa questa cosi diletteuole.

Gio.Bat. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete raccomandato al Caualiere & li direte che tosto sara tempo di farli compagnia,hauendo egli d'andare a far riuerẽza allEccellentiss. Signor Duca di parma;onde non solo potro conoscere quel sì benigno,& giusto Prencipe; ma ancora hauero grã contento a vedere i suoi disegni cominciati intorno a i gran giardini che tuttauia va ordinando con gran bellezze.Et similmente la sua bellissima & rarissima fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la uedono fabricata con mirabil'arte.

Cor.Io satisfaro ad ogni cosa molto uolentieri.

IL FINE DELLA VENTESIMA, & vltima Giornata.

L'ETTERE DELL'AVTORE A GLI AMICI ET DE GLI AMICI A LVI

Intorno all'Agricoltura, & a i diletti della Villa.

AL MAGNIFICO ET MOLTO ECCELLENTE ORATORE

. . . .

RA le honorate attioni, che voi Signor mio osseruandissi. hauete sempre mostrato al mondo, questa veramente e molto degna di lode che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grãdezze doue siete asceso, per riposarui in villa, e firuir le delitie dell'Agricoltura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et pero non e marauiglia se conuersate ogni hora piu volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamẽti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri Cittadini, M. Giouã Battista Auogadro, M. Vincẽzo Maggio & M. Cornelio Duco in materia dell'Agricoltura, & dell'habitare in villa. Onde per vbidirui: ve li mando; sperando che giudichiate questi rogionamenti non esser vani ne senza frutto. Perciocbe desiderando l'huomo il bene, o che si a appiglia alle cose, che sono di piacere, com'e la caccia, & l'vccellare, o a quelle che sono di vtile, com'e la robba, e i danari, ouero alle altre; che sono di riputatione com'e la virtu e la scienza. In questi similmente trouaremo che si conteugono li spassi, che si godono in villa, la vtilita che rendeno i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli. Ma se piu oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, uederemo che sono accompagnati da maggior utile, che tal hora non si pensa. Perche uera utilita e quella che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto, a contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamente.

Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre giornate del-

la villa, dico che non solamente voi vederete qual sia stata la vita di messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale e quella che hora si gode in villa con la conuersatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli, spassi, & nelle commodita, che ui si trouano ma ancora conoscerete chiaramente che le ville sono il vero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Citta vna prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi, Et veramente ciascuno douerebbe innamorarsi della villa, vedendo questo gentilhuomo nato di cosi nobil famiglia (laquale piu che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente faculta, nodrito & auuezzo a cattiue compagnie della Citta, abbandonar ogni cosa con deliberatione di uiuere sempre in illa elettasi come un terrestre paradiso. Che in vero, non so chi non douesse hauerli una dolce inuidia, uedendoli dispensare cosi ben'il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, confruir le soauita dell'Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorar la possessione del Borgo, che la fa parere un bel giardino. Che s'egli non e il piu eccellente de gli altri Bresciani, che uersano in questa professione, si puo almen dire che pochi siano, che ne sappiano di lui. Et questo lo uederete nelle sette Giornate che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il uostro giudicio, come ben intendente di lei, conoscera che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun uolume.

Voi tra le altre ritrouarete, la uostra inuentione dell'utilissimo uiuaio di uiti, dalquale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo uostro si caricano di uua li terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la uia che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminate ancora la tanto da uoi celebrata medica, & quello che osserniate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si puo chiamarla beata, poiche dopo si lungo camino (essendo stata prima trouata da i Romani poi conseruata lungo tempo da i Spagnuoli) e uenuta sotto la uostra protettione. Et pero sommamente desidero che i uostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, accioche ritornati che saranno, possiate piu liberamente perseuerare nel uostro bel suburbano peroche son certo, non ui satiarete di far nuoue proue, per arrichire ogni ora piu la uostra amata Agricoltura, doue per giunta, goderete ancora la uostra carissima Accademia, la quale gia diciotto anni e stata partorita da uoi innanzi d'ogni altra della Patria, onde per esser anco la piu sollenne, ha produto piu numero de begli spiriti con gran contento di uoi, & tutti gli altri honorati gentil huomini che l'hanno fauorita.

Che felicita sara poi la uostra quanto fra tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel uostro famosissimo Colleggio, che uoi habitarete nelle delitie della uera liberta, & quiete della uilla? Filosofando con dotti dello animo uostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, & hora nel considerare i tanti

benefici

benefici che ui ha fatto, & fa tuttauia il grand'Iddio, fra i quali ui ha fatti nascere di casa, delle piu nobili, & piu antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde non e marauiglia se siete cosi amato da i poueri, reuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Prencipi, e celebrato da i uirtuosi.

Essendo adunque uoi: patron mio uiuuto fin'hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer piu volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, & la Francia per cose di . . . di . . . di . . . . et di . . . mi pare honesta cosa, che homai ui riposiate, & che spendiate questo poco di tempo, che ui resta a gloria di quel Signore che con tanto amore ci ha redenti godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verra a quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa frale spoglia, per salire a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre. 1558.

Agostin. Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. IVRECONSVLTO, M. MARCANTONIO PORCELAGA.

NOn e dubio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuer felici in questa vita, & nondimeno pochissimi sono quelli, che sappiano trouar la uia di peruenire a questo fine, perche quanto piu e ricercata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno e ritrouato. Et pero mi allegro, perche per uostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura , & della villa che ui mandai, percioche spero, che tosto abbandonerete i curiosi libri, gli intricati offici, & il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarui alla villa, nella quale non si trouano simulationi, ne risse, ne inimicitie, ne bagordi, nè torniamenti, ne comedie, ne tragedie, ne altre superfluita, che dishonorano Iddio inuescano gli huomini, corrompono i giouani, distruggono le famiglie, e cruciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bont a di Dio ci ha dato le ricchezze. Che beato uoi, mentre che habitarete ne i uostri bei luochi suburbani, & ne gli altri accommodati, che hauete , poiche con le doti, del uostro candido animo, potrete speculare le belle prospettiue de monti, le infinite uaghezze prodotte dalla terra, la purificatione dell aere , il soffiar de i uenti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de tuoni, i colori de gli Archi, il nascimento dell'Aurora, il caminar del Sole , il mutamento della Luna, il girare de pianetti, e la dispositione delle stelle. Le quai cose sono sc ala per contemplare quel bene infinito, dalquale siamo stati creati per fruirlo dopo che

 saremo

saremo fuori di queste tante miserie, che ci comprimono lo intelletto, mentre che siamo in questa si calamitosa ualle.

Non sarete voi molto felice quando col uostro bel intelletto filosofarete nel le vostre ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continouare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Caualier Vicenzo oratore eloquentissimo nella Republica strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Tesco nell'Economica, il virtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Meßer Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di cosi nobile, & antica famiglia, & fattiui figliuoli d'un cosi ricco, & Magnifico Caualiere, felice memoria, specchio ueramente di pietà, per essere stato sempre liberalissimo a tutti i poueri.

Poi uenendo uoi alla uilla, non solamente so che gustarete le dilitie, che dite hauere comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per eßere stato il primo che ha fatto la uia a i pari nostri, la quale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori Messer Giulio Fisogno. Messer Nicolo Maggio, & Meßer Giouan Battista Belaso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri Autori, perciochè maggiormente poßano sinoreggiare se medesimi, & godere i commodi priuilegi della villa.

Che sarà poi quando si uedranno de gli altri Dottori, & forse non pochi a fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer Principalle, e Messer Lodouico Barbisoni, Messer Cesare Duce, e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Helia Cauriolo. Mi diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione, poiche la fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse faculta a i loro figliuoli. Et io dico, che molto meglio sarebbono se gli alleuassero nel uiuer moderato, & procacciassero arrichirli di buona creanza, di assai virtu, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazi e di altre superflue commodita per offender dopo la morte de i padri Iddio, & se medesimi nello, spendere malamente, o piu tosto consumarle in pochi di come per molti essempi piu uolte habbiamo veduto.

Si che magnifico Signor mio resta solamente che vi sgabbiate presto dalla Citta, & che venghiate alla villa piena di molti spassi, di uarie commodita, & di gioconda liberta, Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillita dell'animo, lo studio de i buoni libri, la conuersatione de i uirtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'uccellare, & i tanti effetti diletteuoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che ui occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti gia furono, & hora sono della vostra honorata famiglia. Et pero non diro altro: eccetto

to, che con desiderio aspettaro la buona nuoua, che dadouero vi siate sbrigato da i lupi della Citta, & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, accio che poi mi facciate degno di goder i rari doni del vostro animo nobilissimo, secondo che piacera a Vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo che le fui sempre, alla quale quanto posso mi ricommando.

Del Borgo di Poncarale, alli 8. di Agosto. 1559.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.

PErche furono sempre pochissimi quegli huomini, che sapessero piglia re il buon camino per goder questo mōdo, come cosa transitoria; nō posso fare, che non mi allegri molto, vedendo io per la vostra lettera, che voi l'hauete ritrouato, & posto in effetto quei concetti che spesse volte diceuate, mentre che eranate sotto al graue peso delle lunghe, & penose liti fatte per racquistare i vostri beni antichi. Che per verita non vidi mai gentil'huomo cosi carico di trauagli, & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauer'inuidia allo stato uostro poiche uiuete cosi lieto, & accommodato in uilla, essaltando la dolce Agricoltura piu di ogni altro cittadino; come ben si uede, che non solamente siete stato uero imitatore di Magone padre de gli Agricoltori, uedendo la uostra bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella ualeua, per sbrigarui tosto dalla Citta, ma fate veder al mondo, che la prodigalita rouina soli coloro, che malamente spendono le loro faculta, & non quegli altri, che largamente le spendono nella santissima Agricoltura? come ben si uede che per hauer'osseruato questo, uoi hauete anco in quattro anni duplicato le uostre entrate; senza che di tempo in tempo, so che le crescerete piu assai.

O quanto hauete fatto bene a leuarui dalla seruitu della Citta, e ridurui al la liberta, & quiete che tuttauia godete nella terra di Manerbio, uilla ueramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualita. Imperciochè e posta quasi nel centro della pianura nostra, & fra mezo di Brescia, e Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito, hauendo etiandio il uago fiume di Mella il quale non solamente ha sopra di se il cosi alto e lungo canale che conduce l'acqua del Molore, laquale serue a piu nel lo adacquar'i campi, & nel far girare i suoi molini, ma ancora e accompagnato di amene ualli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi utili uignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose, tanto piu sono degne di mirare quan to che sono potenti p muouere ogni eleuato ingegno a considerare gl'infiniti bene fici, che c'impartisce continuamente il grand'Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si uedè l'abondantia, che questa felice Villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantita di lini, bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio, & non meno accommodata di buoni pesci; di lattesini, di carni, di pollami, di colombi; d'altre cose per lo uiuere: di maniera che si puo dire essere piu tosto vna picciola Citta che bella Villa, & massimamente per essere habitata da migliara di contadini, & da molti nobili cittadini, i quali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel commandare. Et pero niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per vostro caro albergo, dispensandoui ben'il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. La onde vi potete stimar beato, si perche la Fortuna vi ha fatto nascere di Magnifico caualiero, & Dottore di cosi antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati, fra i quali, non e da tacere il Reuerendiss. Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Citta nel mile trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale? come ancora, perche la Natura vi ha dato un corpo cosi ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiar, affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare; arguto nel rispondere: e pronto nel seruire, quanto che siete ancora constante nelle auuersita, e humile nelle prosperita.

Pur'adesso io mi aueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trappasate i termini de meriti, miei lodando tanto ben le sette Giornate dell'Agricoltura: che ho haunte dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui le tre della Villa, che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di domandaruele; perche son sicuro che v'infiamarano maggiormente a perseuerare nella via che tenete. Nostro Signor Iddio ue la prosperi fino al fine, accioche siate specchio a tutti i nobili della nostra Citta, vedendoui viuere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, a voi mi raccomando.

Del Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro. 1560.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

CON molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Arriuabene, che con lhauermi fatto ueder una vostra lettera in materia dell'Agricoltura mi e stata porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Perciochè hauendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nuouamente venuta in luce, & di alcune tradut tioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei traduttori non hauer ritocate molte cose, che potrebbono

no eßer per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia; & che non ci possono esser donati da altri, che da chi insieme con la theorica, hauesse congiunta una lunga esperienza di questa nobilißima, & utilißima arte: Sopra la qual cosa, M. Andrea mi disse hauer' una lettera uostra conforme in tutto a questa mia openione; & mi prego che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare io li facessi gratia disporre piu chiaramente cio che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori; a fin che dandouene notitia, egli potesse con lhonorato vostro mezo, per uia della sua bella stampa, far questo beneficio al mondo: Dandomi a conoscere (il che ha fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e prattico siete, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest' Arte con la coltiuatione da i fruttuosi uostri poderi; & che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare cosi honesta domanda all' amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & ho bisogno d'impararla da piu dotti, e pratichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia: Non per che io creda, che a uoi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà li Latini per lasciar' a dietro tant' altri Autori Greci, & d'altre nationi (Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Palladio, Plinio, & di piu moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo, dico, costoro trattato dell' arte dell' Agricoltura tanto celebre, & famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente, ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprij della lingua, e ben' intesi da chi ne ha cognitione, desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con una chiara, & ampla traduttione di questi dotti antichi, dechiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri propry bene intesi da l'Italia tutta, & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si uendono, si leggono, & si pongono in opera i precetti; hauendo conceduto Iddio oltra gli altri suoi rari doni a questo felicissimo stato un paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri, egli facesse conoscere chiaramente quale; & quanto era l'antico, & vsato da quei felici ingegni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobiam usar noi per imitare i loro precetti: Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiaratione de Solstitij, Equinotij, delle stagioni dell'anno; delle stelle, de i uenti, & in somma di tutto quello, che si appartiene a que-

questa parte:della quale,come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri: Non già che io volessi, ne parlasse esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe far nuoui libri di Astrologia,& di altre facoltà:ma ne dicesse quel tanto, che han detto i sopradetti Autori cosi chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non ha cognitione della latina,facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di chi si prende a esprimere: parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo eleuato ingegno,che questa via della tradottione, per la quantità de i Scrittori sudetti fusse studiosa, e rincresceuole, o molto difficile; potrebbe far di una materia tanto publica, e commune vn soggetto priuato, & proprio; togliendo il meglio da i migliori & mettendo quello, che communemente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersita & per qual rispetto;adducendo le ragioni dell'una,& dell'altra parte; Et in somma facendo vna elegante; & giudiciosa scelta di piu antichi, & famosi Autori di tutto cio, che a questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima,& importantissima cosa, che questo moderno Autore hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, viaggiungeße la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri ; e per qual rispetto sia causata la diuersita de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia, ne i cui termini intendo sempre, che per lo piu debbia esser rinchiuso questo trattato suo(potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino a Spagnuoli, a Francesi, & ad altri tramontani: chi nelle loro lingue ne ha cōpiosamente trattato:come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non ha molto tempo si e chiaramente ueduto. Et sopra tutto io stimo per una delle piu importanti cose,che si poßa desiderare da questo nostro Autore,ch'egli faccia nota,chiara, e palese in tutte le cose, ch'egli trattera la esperientia propria, alla quale ogn' vno crede piu facilmente, & si acqueta senz'altro. Il qual testimonio della isperienza non si e ancor veduto da nessuno de moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se verra in luce un libro di Agricoltura con tutti questi auertimenti, la nostra lingua potra arricchirsi di vn bello, & utilissimo volume,e che la stampa dell'Arriuabene potra andar'altresi gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito va tanto altiera della non mai a bastanza lodata Retorica del famosißimo,e celebratissimo Caualcanti, Et se uoi M. Agostino, che tanto sapete, e valete in questa professione del culto de capi farete degno il mondo di cosi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria:hauendo insegnato a poter viuere,come questi a saper ben parlare,& forse maggiore per essere cosa piu neceßaria, & piu cara la uita delle parol e

Aspe t

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, & copiosa, & chiara Agricoltura del Gallo honor di Brescia, Madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni. Alla qual Citta si apparteneua a punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa si solenne arte; essendo ella hoggi dì la piu fertile & meglio cultiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per cosi honorato mezo con uoi, vi offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto cio, che vn'amico di cosi picciolo affare, come io mi trouo, puo promettere di animo, di volonta, & di forze a chi ueramente ama & osserua. Poi perche l'adoperarui cosi di subito in questo bisogno mio dia a uoi essempio di commandarmi nelle occasione uostre, & sia un fondamento della nostra amista, ui prego che uogliate scriuermi un picciol trattato di ridurre i campi aratiui, & piantati d'arbori, & di vigne in prati. Il che so esser nel Bresciano molto usitato, & per conseguente benissimo inteso. Del qual trattato uoglio seruirmi in questi giorni (se da uoi sarò cosi consigliato) di trarre a coltura de prati certa quantita de i miei terreni buoni sul Padouano, per mancarmi i pascoli, & fieno, che tengo per uno de principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa uolta al prato della ualle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da qui innanzi, ui sarò forse noioso col ualermi della uostra virtù, & commandatemi, che Dio ui doni gratia di condurre a felice fine questa banedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & ui faccia d'ogn'altro uostro desiderio lieto, & contento. Di Venetia alli 23. di Genaro. 1560.

Giouan Battista da Romano.

AL MAG. M. GIO. BATTISTA DA ROMANO.

DI grandissimo contento, mi e stata la uostra bella, & dotta lettera, perche si come ella mi fa conoscere il uostro ualore, cosi mi da occasione di farui uedere, che i miei discorsi (che gia otto anni uo adunando) sono molto lontani dalle cose, che uoi ricercate, percioche ho sempre atteso alla pura prattica de' riti vtili della Agricoltura, lasciando la Theorica ad altri piu sublimi & eccellenti ingegni di quello che conosco essere il mio. Et pero non aspettate da me che ui dichiari i nomi, i numeri, le misure, le Calende, None, Idi, Solstitij, Equinotij, Stelle, & uenti de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dottamente. Percioche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo a trametterle nella opera mia

perche

perche non reputo tai sottigliezze eßer cosi necessarie a gli Agricoltori, come sa ranno i secreti, che tuttauia vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a scegliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, o tradutte; perche dubitarei che una gran parte non giouarebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per esser molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello che uorreste veder'un Autore, che facesse chiara, & palese la esperientia propria delle cose, ch'egli trattasse, dico, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin'hora ho scritto, poche sono, che non siano, o state fatte con le mie mani, o fatte fare a conto mio, o uedute fare da altri, ouero che esse mi siano state accertate da huomini degni di fede, & che ho anco conosciuto, che sono da essere hauute per ueridiche.

Sappiate ancora, che non tanto mi diffundo ne lo scriuere il ualore de gli Agricoltori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione, quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior'utile, che con lo spender assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarui la pastura necessaria per li uostri buoi, e caualli, e che io ui socorra con qualche trattato a proposito per pascoli, dico che per adesso ui mando quello del seminar la ueccia & uena insieme, per proßimarsi il tempo: Che seruando l'ordine che dice, non solamente ui darà gran copia di buona pastura a mezo Maggio, senza adacquarla mai, ma ancora mantenirà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, e ben grasso quel terreno: ui si potrà anco seminar allhora dei fasoli, o del miglio nel mese seguente, & a questo modo hauerete dui ricolti, senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et uolendo poi altre pasture, ui prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quello della Medica tanto commendata da gli antichi, la quale dura ne i terreni qualificati a lei, i uinti, & trenta anni; senza che un iugero deue far le spese un'anno a tre caualli. Et benche queste due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, della qual uoi siete priuo: nondimeno, stando che i uostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino, ho per fermo che riusciranno con utilità, & maßimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi a quel che dite, che io ui risponda adesso, & ogni altra uolta, che mi scriuerete, di questo non solamente non mancarò mai, ma ue n'haurò tanto più obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiederete de gli altri riti utili: perche si come son certo, che sempre guadagnarò cose honorate dal uostro elegante stile, così spero, che col mio (benche basso) ui mostrarò di quanta eccellentia e la coltura de' Bresciani. Et con questa molto mi raccomãdo.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. di Febraro 1560.

Agostino Gallo.

Al

AL MAG. ET ECCEL. ORATORE, M. VINCENSO STELLA.

ER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio, si puo sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale, nondimeno io mi allegrarei assai piu quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma, percio che non solamente egli haurebbe vn carico honoratissimo, & degno a punto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento vedendo quanto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, & d'altri simili ricolti, & quanti centinara di migliara di ducati cauarebbono di piu ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Genaro a tutti quelli che coltiuano, o fanno coltiuare malamente i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, li fusse tolto la metà dell'entrate seguenti, applicandole al Fisco, & quando non obedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? Et se per caso fussero ostinati anco il terzo anno incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna.

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i mercadanti che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) ch'el primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea.

Quall'vtilità maggiore potrebbon'hauere quei benignissimi signori quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbono dare a i paesi d'altri Prencipi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, haurebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo fossero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io vedessi questo, mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Romani quali apprezzauan talmente l'Agricoltura che non pur faceuan i Censori, che continuamente priuauan tutti coloro de' suoi poderi, che li coltiuauano malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei dei Soldati, che non hauean chi li coltiuasse, fin che ritornauan dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero drizzare, & assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche oltra il bel uedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante

acque, le quali per non eßer dritte, sono cagione a infiniti danni a' particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'un l'altro adoßo, & al publico quando per questo rompono, & dannegiano i molti terreni, come per isperienza si vede?

Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini; senza che non vogliono accommodare del transitare, ne de vasi per adacquare, e d'altre piu cose, onde poi vien danneggiato il publico; ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Compare conferiste queste cose col Mag. M. Lodouico Lana, e col Mag. M. Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti dalla Magnifica città trouaste co i vostri sublimi ingegni qual che via appreßo a quel sapientiss. Senato di venire a questo. Percioche io son certissimo che non potreste impetrare il maggior beneficio a tutto questo paese, poi che sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli ociosi, gli orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri di Satanasso, che disonoran' Iddio, insidiano i pacifici, rouinan le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sig. vedendo tuttodì quanto e poco l'amor, che trà noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir piu, che non pensaua. Il S. Iddio vi conserui sempre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatore ad ottener da quel Serenis. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. E. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settemb. 1562.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

I come voi M. Compare hauete veduto per la lettera ch'io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Signori diano il grado del Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro così mi piace che gli auguriate piu tosto che fosse eletto all'honorato officio della Censoria sopra i campi di terra ferma, percioche, ancora ch'egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, e cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Colineghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì gran domanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustrissi. Signori. (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da quello Serenissi. Prencipe. Fra questo mezo viuete lietamente nel vostro bel Borgo, eßaltando

la

la vostra cara Agricoltura col uomero di ferro, & di penna, come sò che tutta uia non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desideeo di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vincenzo Stella Dottore.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

CHE la mia lettera, scritta già in laude della villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, e cortese animo, vi ringratio infinitamente accettandoui molto volentieri con tutto l'affetto del cuore, per mio maggiore, & honorato amico. Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualita, che voi forse dalla troppa benignita della uostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettoui bene, che nel coltiuare con l'osseruanza, con la fede, e con gli vfficii, la sincerita dell'amicitia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno del l'amore, che per bonta vostra, & non per merito mio, ui degnate portami. Quanto all'opera dell'agricoltura, da uostra parte datemi dal R. P. F. Massimiano Tassoni, dico che la materia mi par'esser disposta, e trattato con diligenza. Et se ben'ella non e lingua molto isquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. La onde; veggo che recando uoi col suo mezo al mondo utile, e piacere, la gloria, & immortalita del uostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a ueder uolentieri, questa roza mia pastorella, la quale in mio nome humilmente uiene a farui riuerenza, come al gran padre della uilla, & al maestro dell'Agricoltura.

Di Ferrara. alli 3. Di Maggio. 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

AL MAG. M. ALBERTO LOLLIO.

Considerando che'l Sig. Iddio mi ha donato gratia, che dopo la occupatione continua di dodeci anni, & nella eta mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori lopera dell'Agricoltura, & de i piaceri della uilla, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il R. P. Massimiano nel presentarui in nome mio quella, che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per uolere di sua Maestà: percioche non hauerei mai hauuto ardire a farla comparire innanzi al cospetto uostro, poi che oltra all'esser uoi bene intendente di tal'arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare uirtù. Et se pur fossi caduto in simil'errore,

non

non hauerei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, acciochè in tutto non fossi giudicato per mal creato. Ma poi che a lui e piaciuto di far questo bel tratto per la souerchia affettione, ch'egli ha uerso di me, non poco me ne allegro per essere stato cagione del fauore, che mi hauete fatto nello scriuere; & approuare con tanta benignita l'opera mia. La quale ancor che habbia da portare qualche vtilita al mondo secondo la prattica moderna, non pero parmi che meriti cosi facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettino dell'Agricoltura, & non da i pari vostri, i quali sono auezzi solo a i componimenti elegantissimi come fra le tante belle cose nostre che si vedono per tutto il mondo, si mostra da capo ai piedi tutta la lettera rarissima, la quale lauda la villa, & l'Agricoltura con sì mirabil arte, che quantunque io l'habbia tante, e tante volte con gran diligenza letta, nondimeno per scoprirmisi ogni hora piu bella, mai non mi e bastato l'animo di seruirmene pur di una sola clausula per ornare la basiezza del mio stile. Ma spero con l'aiuto di Dio, fra pochi mesi di mandarui dadouero l'opera talmente ampliata di cose utili, & riformata in parte della sua rozezza, che per auentura vi potrebbe piacere piu che di prima. Hora non solamente vi ringratio delle amoreuolissime offerte, che mi fate senza alcun mio merito, offerendomi all'incontro con tutto quel poco valore che in me si troua: ma etiandio vi resto obligato della uostra leggiadrissima pastorella, la quale fin hora e stata molto lodata da huomini giudiciosi: cosa che non puo essere altramente, essendo riuscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io un frutto di un Lettore della nostra Academia palese, & un altro della occulta: pregandoui che vi degniate di gustarli, & di scriuermi liberamente tutto quello, che ne sentite; e se in cio passo i termini della modestia, iscusimi la vostra innata humanita, che mi ha data la via larghissima.

Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio 1565.

Vostriss. sempre Agostin Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

IO ho veduto con mio grandissimo piacere le dieci giornate dell'Agricoltura mandate nuouamente in luce da uoi, si perche questa materia mi diletta sommamente, come a quella, che mi sono essercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno a questa professione & si per ueder espresso leggiadramente in questa uostra bel opera tutto quello ch'io andaua desiderando ne gli Autori antichi, e moderni; i quali hanno ben tocco la forza dell'arte, & li precetti uniuersali di essa; ma non sono discesi a i particolari, ne fatto toccar con mano (il che fatte voi) tutte le cose narrate, con l'esperienza propria: la qual e madre, & perfetta

fetta maestra di tutte l'arti. Onde, si come a quelli si deue molto per hauer formato così bella figura, a uoi solo e debito il colmo de tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione, che non pare che se le possi aggiunger cosa alcuna. Si che mi son rallegrato doppiamente del beneficio, che ne risulta al mondo, & della fama, che ne ridonda in voi, il quale amo gia tant'anni al pari di me medesimo, & ui sono obligato, quanto puo esser'un'amico all'altro. Vero e che s'ha uoste fatto qualche mentione in questo vostro utile, & honorato libro della uita pastorale, o trattando della dolcezza sua, o insegnando quanto e grande il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auentura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per spronarui a così bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarui, quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata vita (alla quale mi son ridotto, poiche e piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e il comertio de gli huomini) mi son posto a scriuerui quello, ch'io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi monti, & quello c'ho sentito raccontare da alcuno di loro, circa la giocondita di questa uita, de l'utilita, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ue ne dirò (non uolendoui essere tedioso con la troppa lungezza, ne potendo a sufficienza esprimere i ueri piaceri di questa sincera gente, i quali si possono uedere, & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gli altri) farete giuditio, se questa profession pastorale contiene quella felicita, che ui dico, e s'ella e degna, che uoi ne facciate memoria nella uostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua, non ui pare giocondissima cosa il uiuer lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo trauagliato, e misero mondo: non sentendo mai ne di giorno, ne di notte, ne di state, ne di uerno, ne per alcun tempo, ne per alcun modo niente altro che quiete, consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che auiene benissimo al pastore, il quale nel tempo della state subito che comincia ad apparir l'Alba nel oriente, uscendo dalla capanuetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della uaga bellezza dell'Aurora. Et quiui passeggiando, riuedendo, & attorniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si rallegra tutto nel rimirarle, e conoscerle salue, & sicure da ogni pericolo delle passate tenebre. Le quali, come sono state mante da lui, o da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi a hora debita la pouera masseritia sull'asinello, prende la usata arma nella feroce destra, & ridotta a guisa di saggio, & ualoroso capitano tutta la sua schiera in un bel drapello, si auia passo passo con lei uerso qualche lieta campagna o ameno colle, doue egli se imagini di trouar buono, e sano cibo per lei. Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di uederle

tutte sane pascersi saporitamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce a qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastullarsi: Et se il Sole e homai salito tant'alto, che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori; le cui frondi mosse soauemente, a guisa di concento, dalla fresca aura a meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna; con la quale (facendo a gara con esse) trattiene il suo gregge, & se madesimo con gli altri per buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia parendoli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che non ha inuidia ad alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'essercito suo, marchia uerso qualche altro lato a pascerlo conuenientemente fino alla sera, la qual sopraueuuta si muoue pian piano uerso gli alloggiamenti, li quali presto si accommodano, facendo nel mezo della campagna lontano dalla gente coi suoi ingegni vno steccato per ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri vna casetta coperta di frondi, & di rami d'alberi; dentro la quale, poste prima intorno a i ripari le sentinelle dei suoi fidi e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme un quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano a pastori altre dolcezze, & consolationi, perciochе ritirati doue dalle neui, & da ghiacci siano sicuri i lor'animal i, viuon in santa pace, & in tranquillo otio, alieni da tutte le cure, & pensieri, che tanto trauagliano i miseri mortali, & quiui contenti della lor sorte, dispensano parte del tempo con la lor cara famigliuola, godendo appresso il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, butiri; al che si aggiungono castagne, noci, & altri rusticani cibi, tanto più grati delle delicate, & sontuose viuande de grandi, e dei Principi, quanto sono acquistati co i lor'honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di veleno in buona pace allegramente. Et parte si riducono insieme fra loro amici pastori, oue si fanno il dì diuersi giuochi pastorali da tener essercitati, robusti, e sani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi: e la notte tall'hora al suon d'una cetra, o d'altro rusticano instrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli, giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce la mandra, e si alleuano i noui parti certa speranza, e felice trastullo al prudente & buon pastore. Il guadagno del quale (per uenir a quest'altra parte) e poi si honesto, a si grande, chio lo stimo assai piu delle suddette contentezze, e gioie. Primamente uoi uedete, che si come l'Agricoltore uiue e caua vtilita de' frutti della terra cosi questi sostenta la sua uita e guadagna de' parti, e dei frutti, de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pensiero, o stimolo di auaritia e senza scropolo alcuno di conscienza, lontani dai pericoli del mare, e di tante ambitiose & faticose arti, che tengono infrascati & inuiluppati i ceruelli de glinfelici huomini del mondo Et q̃sto guadagno comparte con tãta prudentia, che ha

sta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, o ansietà di hauere a cercare, o mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi, non si cura di farne alcun'auanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori, e dei Pastori: le quai professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tanto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa più bella in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle; percioche, sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, ch'ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e giona con la sua industria all'arte pastorale; cosi la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle cose; dalle quali depende il uero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa uniuersal madre il uiuer suo e tanto grata, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia piu grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto il mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in un tempo, & da uno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et sì come l'Agricoltura ha cura del uitto, cosi questa l'ha del uestito, e di parte del uitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'un sà, & uede: Ma questo non e però il uero guadagno, che uoglio mostrarui dei pastori, percioche ue n'è un'altro di maggiore importanza, come uoi stesso giudicarete. E questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, tranagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia uita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo di riuerirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo: & udite come. Sta intento il pastore, mentre il gregge suo ua pascendo per li uerdi prati, & quiui, o appoggiato al suo bastone, o assiso in terra contempla, & considera gl'innumerabili beneficii riceuuti da Dio, tra i quali il principal'è che fosse sin da principio ordinato dalla Maestà sua di far quel prato, o quell'herbe, onde si nutre il suo armento; ouero uno de i suoi armenti altre sì. Si uede attorno colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti, & ua lodando Iddio, che non sia nè colle, ne sasso, ne arbore, nè fiume, nè fonte. Considera, ch'egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da'pericoli, e da tutti i contrarij, e cosi uiene in cognitione, che Iddio molto piu pietoso: e benigno pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create: e che senza la prouidenza sua nè esso, ne il gregge, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, nè saprebbe mantenersi: Cose da farli conoscere l'omnipotenza, e bonta di Dio, e da fare ch'egli l'ami, riuerisca, e tema, com'ho detto: e quanto egli può. Giunge la notte, ua tra se pensando, che a guardar'il suo armento da lupi, e d'altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & ch'egli stia desto, e uigilante in ascoltare, e prouedere a tutti i pericoli, e con questo stesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna che

egli si fortifichi, e munisca da gl'inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto a guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar'assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfettione della qual uita e bene stata conosciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno uoluntà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io ui stia a raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profetti, e i tanti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma della uera felicità mondana, la qual'e tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa uita, non uedete uoi, che tutti i gouernatori della piu degna, e piu nobil parte di noi si chiamano pastori. Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa. Ma di piu non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oues meas. Non uolse egli nascere in un Presepio tra Pastori; & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fu fatta la gratia di udire dall'Angiolo quella lieta, e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnerà adunque, o chi piu tosto non deurà desiderare di eßer Pastore? poi che i pastori son tutti i piu stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti i contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer tra Pastori, & uolle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, uita dolce, uita sicura. O uita utile, uita santa, uita felice. Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la uita mi durera, & morendo mi riduca nei beati perpetui pascoli del uero, & sommo Pastore. Ma doue mi ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi ho detto molto piu che non haueа pensato, & promeßoui? benche non ui ho detto la millesima parte di quel, che io comprendo tuttodì dalle maniere di questi boscarecci huomini, & ch'io odo da lor medesmi della lor felicita; ne tanpoco quel, ch'io prouo, e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata uita; il che e tanto, che non posso apena imaginarlomi, non che esprimerlo interamente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, la qual e causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che uogliate nella uostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera uita pastorale, si perche la materia e tanto conforme; che non pare, che si possi trattar dell'una senza laltra perfettamente; onde ui accrescera maggior honore: & si ancora, perche inalzando questa con le ali del uostro ingegno (il che non posso fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente facciate conoscere al mondo, tutte l'altre uie da ritrouare la uera felicità qua in terra

esser

esser vane senza l'essercitio, & l'uso di queste due care amate, e dolci sorelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtu:

Da questi nostri monti non meno che quei dell'Arcadia felici, il 1. d'Agosto. 1565.

LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

PIù volte ricordãdomi della mala satisfattione che hauete di me, perche, ò per troppo delicatezza, ò per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro, vi dico che per queste cagioni non son restato, ma si ben per le occupationi che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ricordare cosa di qualche consideratione. La onde il grand'amore che vi porto, ha finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere, che'l Studio mi ha aperto gli occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) giouara a i Lettori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da voi, anzi che tutte le altre, senza questa, non possono alcun buon frutto produrre.

La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare a tutti, & particolarmente a i nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo essercitio dell'Agricoltura, li fara abbracciare le virtu, e lasciare i vitij cagionati dall'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo con l'assiduo essercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo; Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quantità di frutti, e quelli conseruar con buona diligẽtia, e quiete, è vn tanto desiderio. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si puo perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si ha buona cognitione, poiche non tutti i rimedij giouano a tutti ugualmente, anzi, che quello ad vno gioua, assai uolte ad un'altro noce, come si vede, che la medicina in uno soggetto ad uno cagiona la sanita, & all'altro cagiona la morte, e necessario adunque, chi vole giouare all'amalato, conoscer la cagione della infirmita, perche in questo consiste la eccellentia del Medico altramente volendoui giouare, li daria notabil danno, e forse la morte. Quello che piu d'ogni altra cosa contamina l'animo, distrugge il corpo, e consuma la roba ai gentil'huomini Bresciani, e la Ventosita, l'esser troppo gonfi, uani, leggieri, ambitiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa ventosita e quella che cagiona cosi grande leggierezza mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, e di sotto per la strada, della qual cosa, tutti i forestieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per una solennissima uanità, & estrema pazzia. Percioche, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtu e bella creanza, carica ancor'il corpo di ferro, col farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi, consumando ogni grossa facultà e nutrire tanti animali, che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti nelle prigioni

& in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfi, & troppo pieni di ven tosita. Fra la molta copia di frutti, che per infinita bonta di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la ventosita, sopra tutti vi sono gli anesi, per essere perfettissimi a tale infirmita senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, & molto dilettevoli. Vorrei adunque che nel principio del vostro Libro haveste trattato di questo frutto cosi gentile, & cosi necessario alla salute de'nostri Cittadini, insegnandoli a raccoglierne gran quantità, & persuadendoli ad vsarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendo li ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano, se gli anesi non gli aiutano. Et veramente questo era suggetto per vna giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa ne più vtile, ne più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle volte noceranno. Et accioche non restiate suspeso, che questo non sia vero; voglio discender'al particolare, e farui conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro libro, voi siete affaticato nel persuadere a i gentil'huomini Bresciani, che lascino la Citta, & vadino ad habitar la villa; se voi intendete che vi vadino cosi gonfi, & pieni di vento come hora si trouano, non li potete dar il peggior ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini che vi habitano. Perciochè, doue nella Citta per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori: & per la tema de i Magistrati, ò per non trouare qualche altro più matto & più potente di essi loro, sono meno insolenti: in villa doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi: Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diuentare dissolutissimi. Non vedete voi che nel Territorio, ò quasi in ogni villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro. Et però si vede, che senza anesi si sta male la Citta, ma peggio alla villa. Voi hauete fatto vna bella fatica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascer maggior quantita di frumento del solito. dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati da i barbelli, & dalle tarme ne i granari, & anco che le viti non siano rodute dalle fansogne. Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauere tanti rimedij contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tuttodì egli tien'appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi dì, non solamente tutto il frumento, & le altre entrate raccolte: ma distruggono ancora tutte quelle che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi braui, che diuorano l'entrate, e li stabili a i lor patroni, che si gloriano tanto di questi mangiaferri, tutta la Citta vede di dì in dì. E però bisogna prouеder a queste grosse tarme, è staccaruole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni, ma ancor si glorian sanza modo, quando si veggono in gãba due baghe di tãta grosSezza, che a pena possono andare ò star a cauallo: facendo il brauo a costo del patrone, ilquale, hauendo vsato ogn'industria per conseruar 25. sacchi di frumẽ

to, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosita; ma stando quella non vi può esser cosi nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & e certissima: Che a i vani, & a gli ambitiosi, non si potendo sanar da questa pestifera infermità, sarebbe lor' vtile il non hauere quantita di robba, nè prosperito di corpo; poi che la pouerta, e l'infermita molte volte fanno l'istesso effetto de gli anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei gia che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantità de gli anesi stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verita vi farà veder' incontrario, poi che quasi ogn'uno patisce di questa infermita: onde per maggior chiarezza, voglio dirui in che modo intendo questa materia. Io considero che ui sono tre sorti di ventosita, le quali per distinguerle, chiamiamo, vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa e facil da conoscere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, huomini braui, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare, ma solleciti nel dissipare: pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'vscir di quelli: non estinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto un'altro maggiore: comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo che l'honor sia vergogna, e questa sia honore: procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre de' primi, e meritare esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non e altro che insolentia, uanita, pazzia, e leggierezza; nè altro fine poßono hauere se non vergogna, confusione, e pentimento. La Ventosita mediocre, non e tanto grossa quanto e la precedente, e non e cosi sottile, come si troua la susseguente. Questa e compagna col viuer politico, ciuile, e con la prudenza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende: Et e in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, accioche habbian le prime dignita, e i primi offici. Si humiliano per esser' essaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presentia colui, che poi biasimano in absenza. Vsano buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti, a pochi. Et questi credono poter seruire a Dio, & al Mondo in vn tempo istesso; non considerando che la sua infinità Sapienza ha detto. Ch'egl'e imposßibile seruir' a tutti, e che amandone vno; bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verita, e con gli effetti non si puo seruire, & amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien' amato da douero. Colui che in apparenza serue al Mondo, accommodandosi cosi nel vestire, quanto in altre sue attioni (che pero non sian di peccato) al viuer' vniuersale, per poter meglio seruire al Sig. da douero, merita ogni laude, & ogni honore: e di questi se ne parlera nella terza specie. Hora diciamo di coloro che fanno il contrario, i quali seruono a Dio in apparenza, e con gli effetti seruono al Mondo: Come noi uediamo che non seruono a Dio, ma essi si seruono di lui, e della religione per hauerne vtilita, e riputatione.

Costo-

Costoro mostrano la religione, e la santità con la lingua, & con le mani eccetto quando sono spinti dall'ambitione, la quale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi, uenendo al vostro fondego de gli anesi, vi prego che glie ne date abondantemente, accioche l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser' estimati, e honorati: per l'auuenire si seruono del Mondo per seruir'a Dio. La terza specie della ventosità e sottile, la quale e difficile da conoscere, ma assai piu difficile da sanare: percioche per sua diffesa ha sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa e in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le altre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri: Et questi huomini sono di due sorti. La prima, sono gl'Ippocriti, simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi; i quali sono in apparentia santi, e in essistentia Diauoli. A costoro dubito che gli anesi giouaranno poco, per esser la loro ventosita accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma assai, percioche, tentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor'errore. La seconda sorte di quelli huomini che con lealtà, & sincerità di cuore, hann'abbandonato i Mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poueri mo coloro, che interiormente hann'abbandonato veramente il Mondo, benche esteriormente paiono del Mondo: perche il Signore non riguarda a i panni, ne alle altre cose esteriori, ma al cuore solamente: i queli meritano d'esser'amati, imitati, & hauuti in quella piu riuerentia che si possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ventosita, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosita (come ho detto) e difficile da conoscere, e difficilissima da curare: perche com'e entrata in loro, a sanarli bisognera darli maggior quantita di anesi, e sempre de' piu perfetti. Et però e di necessita che si conseruino del tutto da questa peste, e dapoi che hanno fatto, quanto per loro possono fare a honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, & confessino con la bocca che sono inutili seruitori: che da se medesimi non meritano alcun bene. Et questi soli, non hauran bisogno di nostri anesi per scacciare la ventosita, ma si ben per conseruarsi, e de i piu fini; poiche il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltrà che li giouarà il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumento per saruene espedire buona quantita, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmita. Si che non dubitate di non ritrouarui buono spaccio; anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino; poiche ogni eta, ogni sesso, ogni stato, & ogni conditione dei mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de' belli vestimenti, essendo laudati, & presenti a gli altri, quanto se ne allegrano, & ne vanno gonfij, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tutto quello nasce dall'esser piu, e meno estimati; il che non procede d'altro che dalla ventosità.

La

La adolescentia, & la eta virile, e sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori, & nelle pratiche, e congiure per hauerli. Et quel ch'e peggio le ingiurie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le morti procedono dalla pestifera ventosita.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto raggionare, e lodare il tempo passato, e biasimare il presente, nõ procede d'altro che dalla uentosità, anzi che qlla maledicentia, è cagionata da questa maladeta radice parendo che per l'abbassare, & biasmare altri (& specialmente della loro qualita & professione) essi s'inalzino, e debbiano esser lodati. Et se tanto puo la ventosita ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne, poiche in loro e veramente la sua perfetta habitatione: La quale, benche stia volontiera ne gli alti palazzi e stanze regali, non si sdegna pero d'entrare nelle case di paglia, e nelle piu vili habitationi, onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i principi cagiona le guerre, le oppressioni, de' sudditi, le distruttioni de paesi: e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali, usurpando quello de' vicini e deprimendo altri per essaltare se medesimi. Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri pochi ne vanno essenti, dicon anco i vostri. Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer' i piu belli animali che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa va troppo in lungo. La ventosita si caccia in ogni luogo sotto alle berette, alle mitrie, a i capelli, a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui: accompagnandosi con ogni sorte d'attioni; hora alla scoperta, & hora mascarata muta habito, e muta nome. Va di nascosto, che tal'hora e quasi inuisibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiue, e reprobate s'accompagna alla scoperta e senza mascara essendo da tutti conosciutta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate, dal Mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti: ma non sono pero tali, che se l'huomo sta auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, nõ la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne diro alcuni. Alle attioni del cercare e procurare le dignita & i magistrati questa ventosita s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e delle contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro, di temere, che non inuitino altri a farli peggio, & non voler nodrire la insolentia. Poi alla operatione del perdonare del fare vendetta ella s'accompagna con l'habito dell'honore della scontentezza de i parenti, e de gli amici: dicendo che cosi fanno gli altri che sono prudenti e che tutti non possono esser Chietini, ne Capuccini, e questi essempi vi bastino, poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e mascare questa mala bestia della Ventosita s'accompagna con le operationi di tutti quelli, che si credono essere sapienti e di uiuer ben al mondo. Io ho chiamata questa

sia ventosita mediocre, percioche non e tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre ingaunati da lei. Ne anco e tanto sottile, che volendo lhuomo aprire gli occhi, & stare attento non la veda, e conosca molto bene, perche alle operationi, che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la vesta della santita, di vna vita essemplare, e d'un riformatore di costumi, accioche sia amirata, & lodata da tutti. Questa ventosita e tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gl'istessi che la fuggono. Oltra ch'e tanto ardita & sfacciata che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accōpagnarsi seco, e continuarla con lasciar'il Mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, con l'orare, con la castita, & vergimita, con la vita religiosa, e seuera, con la patienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure vna sola virtu ch'ella non se le voglia mescolare, dico sino con l'Humilta, ch'e tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'una e, che quella istessa opera santa di voler'essere libero da ogni ambitione, & la deligentia grande di scacciare ogni sorte di ventosita, non e sicura dall'istessa ambitione, ne dalla medesima ventosita. Et l'altra e, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita, ma ancora nell'atto della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir constantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso piu di quel ch'era il mio volere, per farne in parte conoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Citta, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et pero abbracciate allegramente questa cosi necessaria impresa, poi che sara ornamento grande al vostro libro: e d'infinita vtilita alli vostri compatrioti, & anco a voi di molta satisfatione.

Ho lasciato nell'vltimo quello che piu importa, cioe, a che modo si debbono fare questi Anesi. Se io ho bene osseruato il vostro procedere. Voi hauete fatto l'ufficio e di buon'Agricoltore, e di eccellente Medico, Mostrando la via di raccogliere gran copia di frutti & il modo di vsarsi e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deuiare da questo bell'ordine, e tanto piu, perche non essendo gli anesi ben preparati, non produranno quei buoni effetti che si desidera, & la tanta fatica restarà senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi a questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto piu si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche, quanto piu vi staranno, tanto piu facilmente scacciaramo ogni sorte di ventosita. Se questo mio ricordo vi piace, ne resto contentissimo, & se anco no, accettate almeno il mio buon'animo, & conoscete che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaro. 1568

Il vostro caualier.

Al

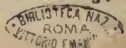
FRa tutte l'altre gratie singolari, che piu volte mi siano venuto nell'essermi io ho troua to cō l'Eccell. S. Marchese nostro di Soragna, stimo che q̄sta vltimamēte mi occorresse singolarissima, & giocōdissima, quando essendo io con sua eccellenza venuto a Virola dall' Illustris. S. Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbi occasione di goderui quiui alcuni di che vi ci trouaste p̄sente. Nel qual tēpo tāto maggiore si fece la contentezza mia, quāto vedendo esser voi accarezzato & honorato per amor della vostra molta virtu da S. Eccellenza, e da quelli S. Illustriss. Signori cōpresi doppiamente i valori e l'humanita vostra, poiche vi voltaste ad abbracciar mi, & a farmi partecipe de' vostri cortesi affetti, e de i vostri facondi ragionamenti, i quali accompagnati dalla bonta della vostra natura, mi vi fecero prigione, & vaghissimo di starui ogni hora appresso. Perciochè se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & facondo e vna catena: che stringe gli animali de gli ascoltanti, che doura poi esser quello dell'huomo dotto & eloquente che secondo la diffinition dell'Oratore, sia anco pieno di bonta & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi: Per la qual cosa venuto a Soragna, come che io hauessi piu, e piu uolte prima letto il vostro belissimo libro, tornai nondimeno a pigliarlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro venerabile, & la bonta propria di gentil'huomo Catholico, mi missi a rileggerlo auidamente, e con infinito diletto, poiche con piu affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, e d'amore e conosciuto, che di chi per sola fama habbiano notitia & in questa lettione, venni a considerar, che se Socrate, Platone & Aristotele, per hauer ci mostrato le virtu morali, meritaro no statue, & d'esser chiamati Semidei, molto maggiormente siete degno voi di simili honori, per hauer scritto con tanta facilita di stile, il vero modo di coltiuare i campi, e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'Aere, e la Natura, vera ministra della diuina Prouidentia, possano operare. Perciochè voi insegnando co'l mezo delle lodatissime uostre uigilie al mōdo l'essercicio della santa Agricoltura cosi celebrata da tāti huomini Illust. nō pure apportate li bē viuer al genere humano, ma anco la salute a i corpi, e l'eleuatione all'intelletto p comtēplar le cose prodotte da sua diuina Maestà, con si misterioso & infallibile ordine, onde nasce la consideratione dell'incomprensibil sapientia, & onnipotenza del gran padre etarno, & consequentemente la veneratione, l'osseruanza, il timore, gl'amor di esso, l'astrattion dalle opere non buone, e gli effetti delle buone, co il mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta, si camina, e si peruiene a quell'ultima beatitudine, riposo che solo deue esser dall'huomo bramato & ricercato. A questo modo: Signor Gallo si aquistano le corone che soleano anticamente esser date, o a i trionfanti, o a liberatori delle Citta, e de i cittadini, o ad altri simili, perche co il uero modo di coltiuar la terra, che da uoi insegnato, uoi liberate le intere prouincie, non che le Citta dalla pouera, e dalla fame, & a infiniti che marciuano nello ocio, rotti gl'esserciti de i cattiui pensieri; con questo santo essercitio insegnate a trionfare contra il mondo, e

contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra, quanto voi siete stato il primo, di questa età, che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar così difficile, & animosa impresa, e dell'aquale così felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verita felici possono chiamarsi gli huomini di questi tempi, c'hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, e di godere vn gentil'huomo tanto frutt uoso, & vtile al mondo e felicissimo ueramente mi tengo io, c'ho hauuto dono di ragionar, e di cõtrahere stretta amicitia con così virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terro, quando dalla vostra bonta saro adoperato in qualche suo seruitio, nel qual son certo che niun sara piu officioso di me, secondo che niun e piu pronto in amrarui, ne per esser piu diligente in seruirui.

S'io mi conoscessi in qualche parte degno, vi pregherei che mi faceste gratia di bacciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spirti dell'Academia Occolta, continua produtrice di frutti, che totalmente riescono contrari al nome loro e che facesse lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affettiona. ma perche me ne conosco indegno però restandomi co'l desiderio di seruirui e di essere da voi amato, non u'affaticherò piu, & vi preghero lunga uita, e felicita di ogni vostro disegno. Di Soragna a gli 8. di Gigno 1568. Romanino Cornacchia.

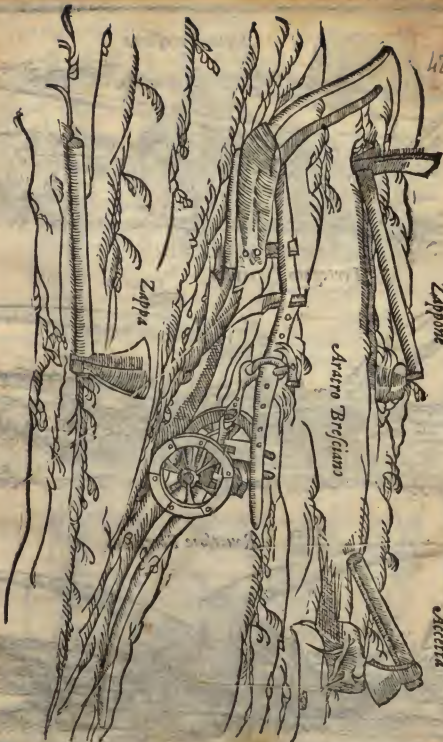
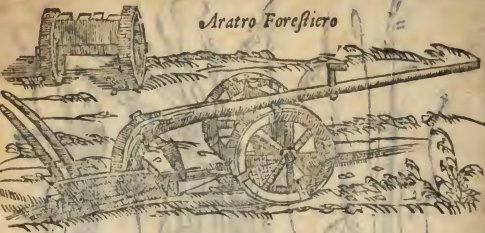
AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.

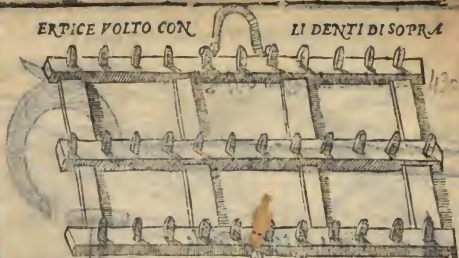
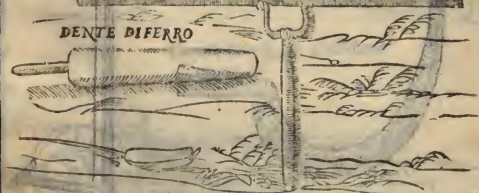
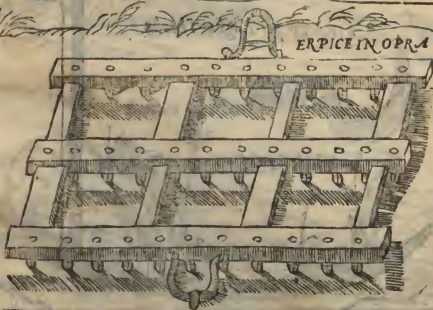
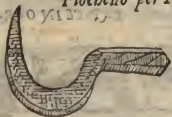
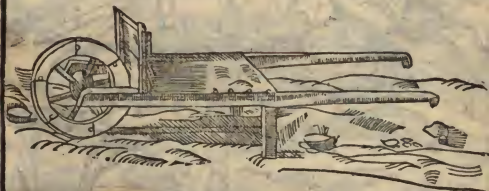
Qvantũque ne i molti ragionamẽti nostri di Virola, io conoscessi in parte il valore e la gentilissima creanza uostra, non pero conobbi così bene l'altezza del uostro l e . intelletto, come hora m'ha fatto veder la uostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nellaqual voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben cõtento che mi animate per quanto uale la vostra innata bõta, ma nõ gia perche in me siano quelle virtu che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare che io sia dotato di alcuna cosa, per la qual possa giouar al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si e degnaro farmi registrator delle uirtu del ben coltiuar la terra, ch'io ho conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per imparale per metterle in pratica come ho fatto. Et pero non aspettate da me risposta simile alla facondia uostra ma breue, e secondo il mio basso stile. Vi prometto bene; che sempre restaro obligatissimo alla uostra nobilissima natura, e che hauero continua memoria del uostro honorato nome, & il medesimo prometto di far uerso del nostro delcissimo, e giocondissimo fratello, M. Coradino Aleotti uostro campatriotto. Il quale fu il condimẽto delle allegrezze che hebbe l'Illdstriss. mio S. Ranuccio e tutti gl'altri Illustriss. Signori, che vi si trouarano a quel tẽpo. Fin'hora non ho salutato per nome i uostri signori Academici, eccetto che M. Thomaso Porcacchi, ilqual ha lodato grandemente la uostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccel. S. Marchese uostro Sig. & honoratiss. patrone, che il S. Iddio feliciti sua Eccel. nelle sue Illust. nozze, e in ogni altra attione, el medesimo de sidero sia di voi. Di Brescia alli 13. di Giug. 1568. Agostino Gallo

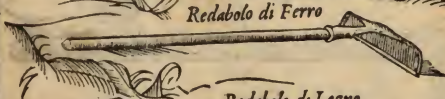
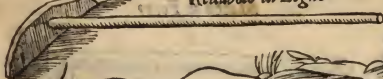
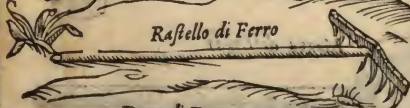
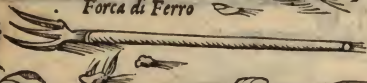
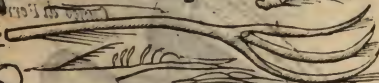
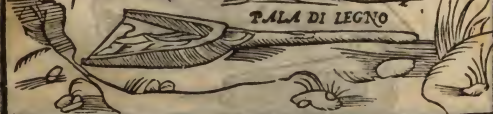
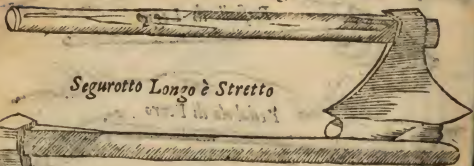
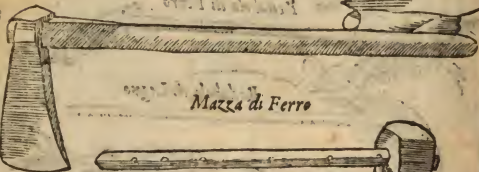
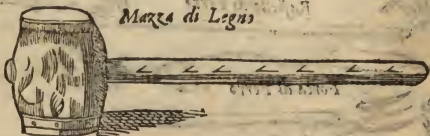
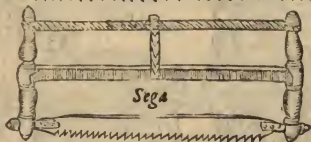
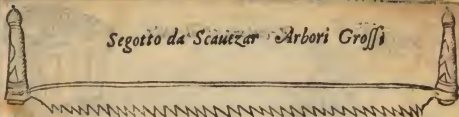
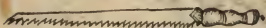
IL FINE.

428

LE FIGVRE DE GLI ISTRVMENTI PERTINENTI ALLA *AGRICOLTVRA.*

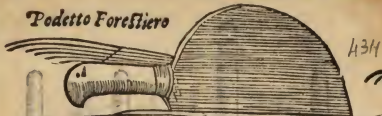
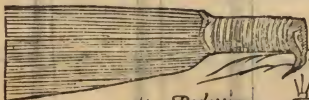
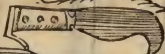
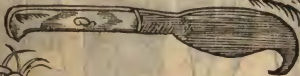
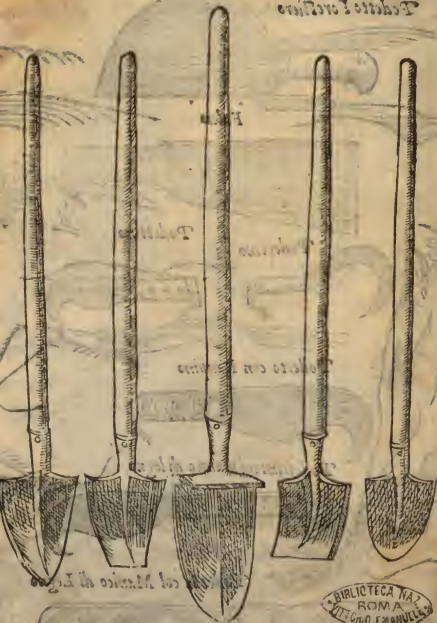
Ec

Zappone
Accetta
Aratro Bresciano
Zappa

Aratro Foreſtiero
Pertegato Foreſtiero
Rouerſore Foreſtiero

ERPICE VOLTO CON LI DENTI DI SOPRA
DENTE DI FERRO
ERPICE IN OPRA

Ronchone da tagliar Cespugli
Fiocha da tagliar Biade
Fiochello per Tagliar l'herba
Falce da segar i prati

Traina per condur il Tereno mosso con li Buoi.
431
Cariola Bresciana da Mano
Cariola da Mano Forestiera.

COLTELLO DA
INCALMARE
Scarpello
Tenaglia
Seghette di tre sorti

Rastello di Legno
Redabolo di Ferro
Redabolo di Legno
Rastello di Ferro
Forca di Ferro
Forca di Legno
PALA DI LEGNO

Ff

Segure Larga
Segurotto Longo è Stretto
Mazza di Ferro
Mazza di Legno
Cuneo di Legno
Cuneo di Ferro

Segotto da Scauezar Arbori Grossi
Sega
Lucerta
Pionini
Pionetto
Piana Grande

Brentore et Brente
Soio
Benacietto
Benacio grande p condur luue sui Carri

Podetto Forestiero
434
Falcio
Podettino
Podettino
Podetto con Ranpino
Podettino col manico di legno
Podetta col Manico di Legno

Badili
Vanga
Badili

1135

REGISTRO.

* ** ABCDEFGHIKLMNOPQRSTVXYZ

Aa Bb Cc Dd Ee Ff.

Tutti ſono quaderni, eccetto * * Ee Ff che è duerni, & Dd Terno.

IN TVRINO,
Appreſſo gli heredi del Beuilaqua,
M D LXXX.